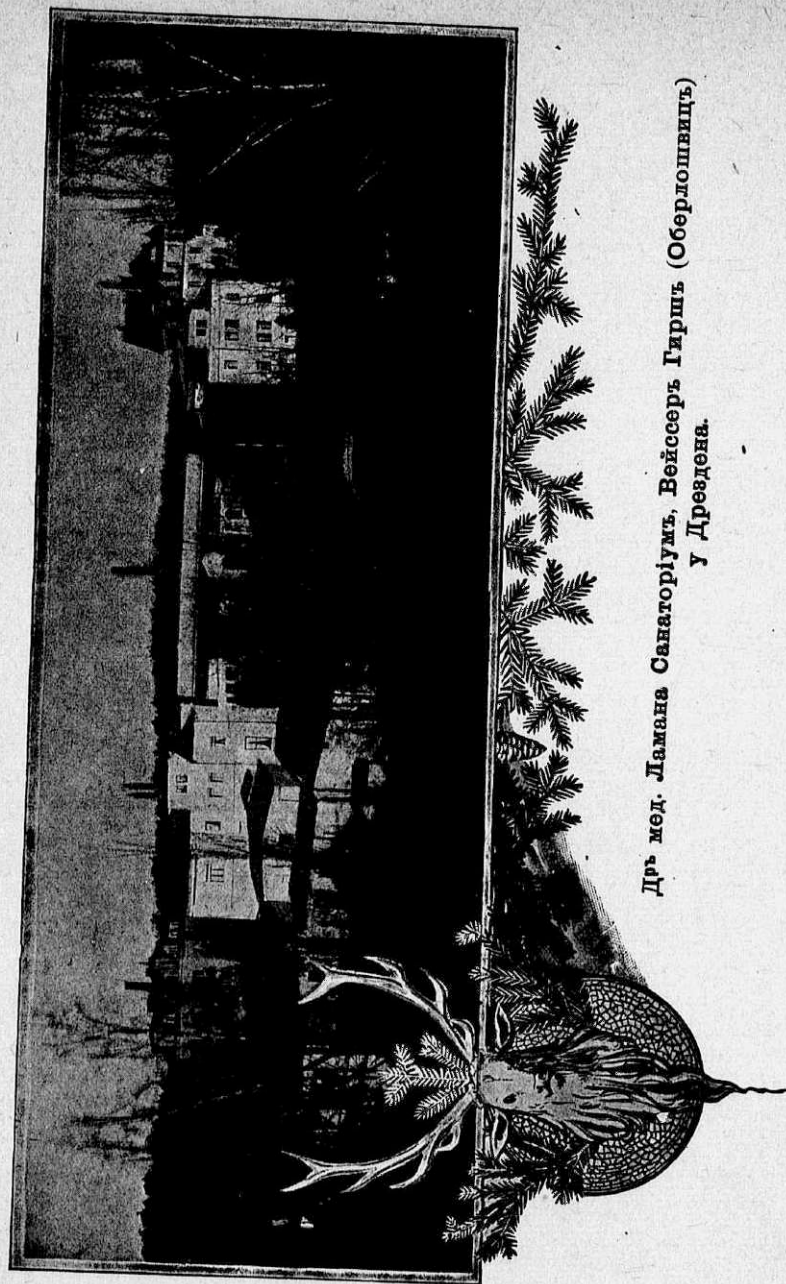




Др̃ мед. Ламана Санаторіумъ, Вейссеръ Гиршъ (Оберлошвицъ)
у Дрездена.

801-16
2664

Гигіеническая ПОВАРЕННАЯ КНИГА

могущая служить

руководствомъ бывшимъ посѣтителямъ

санаторія д-ра Ламанна

въ

Вейссеръ-гиршъ близъ Дрездена

и

послѣдователямъ вегетаріанизма.

Сост. Е. Штаркеръ.

Переводъ съ четвертаго нѣмецкаго изданія.

Изданіе санаторія.

Коммисіонеръ-издатель О. Гофрихтеръ

С.-Петербургъ.

1899.

Дозволено Цензурою. С.-Петербургъ. 21 Августа 1899 г.

Тип. Г. Шахтъ и Ко. Вас. Остр., 2 линия, № 35.



2014244858

Предисловіе.

Эта поваренная книга основывается на теоріи питанія, подробно изложенной мною въ моей книгѣ „Діететическое измѣненіе состава крови (диземія), какъ основная причина всѣхъ болѣзней“. 2. изданіе. Лейпцигъ. Изд. Отто Шпамеръ (Otto Spamer).¹⁾

Чтобы избѣжать недоразумѣній и не повредить себѣ неправильнымъ выборомъ пищи вслѣдствіе незнакомства съ этой теоріей, желающіе употреблять эту поваренную книгу должны предварительно ознакомиться съ содержаніемъ моей вышеназванной книги.

Вейссеръ-гиршъ близъ Дрездена.

Декабрь 1892.

Д-ръ Ламаннъ.

¹⁾ Книга Д-ра Ламана „Діететическое измѣненіе состава крови (диземія), какъ основная причина всѣхъ болѣзней“ переведена на русскій языкъ д-ромъ К. С. и продается въ Петербургѣ и Казани въ книжныхъ магазинахъ бр. Башмаковыхъ,

Почти всѣ лѣчившіеся въ нашемъ санаторіи выражали намъ искреннее желаніе и въ послѣдствіи продолжать тотъ же самый родъ питанія, который они впервые узнали здѣсь и научились цѣнить по достоинству. Желая придти имъ на помощь, мы занесли на страницы этой книги описанія приготовленія кушаній, употребляемыхъ въ нашемъ санаторіи. Описанія эти могли быть сдѣланы въ немногія свободныя отъ текущихъ дѣлъ минуты, поэтому мы просимъ снисходительно отнестись къ могущимъ встрѣтиться въ нашей книгѣ пробѣламъ.

При описаніи приготовленія кушаньевъ, напр. овощей, соусовъ и т. п., совершенно невозможно точно обозначить количество всѣхъ ингредиентовъ, такъ какъ многое зависитъ отъ вкуса и привычекъ каждаго отдѣльнаго лица; не важно положить ли при приготовленіи овощей немного болѣе, или немного менѣе муки или масла. Каждая мало-мальски опытная кухарка сумѣетъ опредѣлить надлежащую пропорцію въ каждомъ отдѣльномъ случаѣ. Слѣдуетъ не забывать одного—что вообще при приготовленіи кушаньевъ должно употреблять скорѣе менѣе, чѣмъ болѣе масла.

Мясныя кушанья въ нашей книгѣ не упомянуты, такъ какъ мы вообще придаемъ имъ менѣе значенія; къ тому же приготовленіе ихъ болѣе или менѣе извѣстно. Прибавимъ только, что мясо вообще слѣдуетъ

тушить, а не жарить, не прибавляя къ нему при этомъ никакихъ специй кромѣ соли. Для тушенія мяса лучше всего употреблять, кромѣ говяжьего жира, кокосовое масло пополамъ съ обыкновеннымъ коровьимъ.²⁾

При приготовленіи **овощей** слѣдуетъ держаться главнѣйшаго правила: не обдавать ихъ кипяткомъ и не выливать вонъ воду, въ которой варились овощи, такъ какъ въ ней заключаются самыя питательныя вещества овощей. Спаржа и цвѣтная капуста требуютъ болѣе воды, чѣмъ сколько ей нужно для соуса; остатокъ воды, въ которой варились эти овощи можно употребить на супъ и т. п. Капуста и шпинатъ, смотря по почвѣ, на которой они росли, а также при слишкомъ сильномъ ея удобреніи, имѣютъ острый, ѣдкій вкусъ, который легко уничтожается, если при приготовленіи этихъ овощей прибавить молока.

Слѣдуетъ также держаться правила варить овощи на маломъ огнѣ и болѣе продолжительное время, наливая при этомъ немного воды въ кастрюлю.

Сушенныя овощи, которые мы часто употребляемъ зимой однѣ или смѣшавъ со свѣжими, приготовляются, говоря вообще, почти такъ же какъ и свѣжія: только при варкѣ ихъ приходится употреблять болѣе воды, чѣмъ при варкѣ свѣжихъ овощей. Сушенныя овощи слѣдуетъ хорошенько вымыть въ холодной водѣ и, заливъ кипяткомъ, поставить на огонь, не давая имъ предварительно расбухнуть въ холодной водѣ. Когда овощи уварились до готовности, ихъ заправляютъ мукой поджаренной въ маслѣ, совершенно такъ, какъ свѣжія овощи, причемъ для листовыхъ овощей необходимо прибавить растительной соли. Только зеленый горошекъ необходимо съ вечера, вымывъ, налить водой и оставить такъ до утра. Консервы, сохраняемые въ жестянкахъ,

варятся въ той водѣ, въ которой они были заготовлены съ прибавкой растительной соли¹⁾; затѣмъ съ ними поступаютъ совершенно такъ же, какъ со свѣжими овощами.

Во многихъ кухонныхъ рецептахъ встрѣчается слово „булка“, точное значеніе котораго можетъ быть не вѣсѣмъ ясно. Я подразумѣваю подъ этимъ именемъ маленькіе хлѣбцы изъ муки, молока и дрожжей. Въсъ такой булки равняется 75 граммамъ, безъ корки—60 граммамъ²⁾.

Поваренной соли слѣдуетъ употреблять возможно менѣе, приблизительно не болѣе 2½ граммовъ въ день на человѣка.

Острыя привозныя пряности лучше вѣсѣмъ не употреблять. Кромѣ нашихъ кухонныхъ травъ и кореньевъ: петрушки, лука, укропа, майорана и др. допускается употребленіе въ небольшихъ дозахъ мускатнаго орѣха и лавровыхъ листьевъ. Пріятный вкусъ придаютъ супамъ шелуха (стручки) отъ зеленого горошка и кожица спаржи, которая сушатъ и сохраняютъ въ чистомъ сухомъ мѣстѣ.

Къ **луку**, употребленіе котораго для здоровыхъ очень полезно, нервнымъ особамъ или страдающимъ катаромъ желудка, нужно, конечно, сперва привыкнуть; для больныхъ этого рода необходимо вымочить лукъ, положивъ его за полчаса въ холодную воду.

Растительная соль—экстракт изъ овощей, заключаетъ въ себѣ это столь важное для организма минеральное вещество въ единственно удобоваримой формѣ и служить не для подкрашиванія соусовъ или приданія

¹⁾ Препаратъ, приготовляемый по указанію д-ра Ламана, фабрикой Гевель и Фейтепъ (Hewel und Veithen) въ Кёльнѣ.

²⁾ 1 золотникъ=4½ граммамъ (точнѣе—4,2657 граммамъ).

имъ большаго вкуса, какъ напр. мясной экстрактъ, а составляетъ необходимое добавленіе къ съѣстнымъ припасамъ, заключающимъ въ себѣ недостаточное количество соли. Растительная соль кладется въ супы, подливки, а также въ кушанья, приготовляемыя изъ кореньевъ или сушеныхъ овощей, вегетаріанскія блюда и т. п. Лиственныя овощи сами по себѣ содержатъ растительную соль, потому въ кушанья, приготовляемыя изъ нихъ, этого экстракта прибавлять не слѣдуетъ. Вообще не слѣдуетъ употреблять растительную соль въ большихъ дозахъ, такъ какъ этимъ можно испортить вкусъ кушанья. Такимъ образомъ на полную тарелку того или другого кушанья достаточно положить растительной соли столько, чтобы количество ея по объему равнялось горошинѣ. Лучше всего развести еѣ въ теплой водѣ. Въ жидкія кушанья ее можно класть въ ея первоначальномъ видѣ.

Соя—экстрактъ болѣе жидкій по виду чѣмъ растительная соль, готовится изъ бобовъ сои или грибовъ и составляетъ въ вегетаріанской кухнѣ весьма существенную приправу, придающую весьма тонкій, пріятный вкусъ супамъ, соусамъ и тому подобнымъ вещамъ.

Лимонный сокъ чрезвычайно здоровъ, потому употребленіе его всегда умѣстно. Напротивъ, лимонная корка, содержащая эфирныя масла, въ большинствѣ случаевъ задерживаетъ пищевареніе, и потому употребленія ея должно избѣгать.

Уксусъ въ нашей кухнѣ замѣняется всегда лимоннымъ сокомъ. Умѣренное употребленіе хорошаго виннаго уксуса не можетъ быть вредно здоровымъ. Тѣ же, которые страдаютъ неправильными отправленіями желудка послѣ употребленія уксуса, должны рѣшительно

замѣнить его лимоннымъ сокомъ, такъ какъ естественная кислота лимона помогаетъ пищеваренію, тогда какъ уксусная кислота, получаемая черезъ броженіе, задерживаетъ дѣятельность желудка.

Такъ какъ не всегда можно имѣть свѣжій лимонный сокъ, то его лучше всего можно замѣнить кристаллизованной лимонной кислотой, которая легко растворяется въ холодной водѣ, удобна въ употребленіи и хорошо сохраняется въ этомъ видѣ. Кристаллизованная лимонная кислота гораздо кислѣе и не такъ вкусна, какъ свѣжій лимонный сокъ, вслѣдствіе чего необходимо къ раствору лимонной кислоты всегда прибавлять свѣжаго лимоннаго соку.

Кокосовое масло, которое у насъ во многихъ случаяхъ замѣняетъ коровье масло, есть чистый, вкусный растительный жиръ, который переваривается желудкомъ гораздо легче коровьяго масла.

Такъ какъ оно содержитъ очень мало водянистыхъ частей, оно гораздо выгоднѣе коровьяго масла, на что при употребленіи его слѣдуетъ обратить вниманіе. Оно особенно хорошо для печенія и жаренія, такъ какъ оно при этомъ выдѣляетъ гораздо менѣе жирныхъ кислотъ, чѣмъ коровье масло или сало. Жировыя же кислоты мѣшаютъ пищеваренію. Въмѣсто ванилевыхъ стручковъ, которые часто содержатъ ядовитыя вещества, мы употребляемъ исключительно ванилинъ, который можно получить во всѣхъ москательныхъ лавкахъ и который по вкусу ничѣмъ не отличается отъ натуральной ванили.

Взамѣнъ **желатина**, добываемаго, какъ извѣстно, изъ костей, слѣдуетъ употреблять растительный желатинъ, называемый агаръ-агаръ. Его употребляютъ такъ же какъ и обыкновенный желатинъ; но такъ какъ онъ растворяется медленнѣе, то его заранѣе надобно по-

ложить на полчаса въ холодную воду, послѣ чего его ставятъ на огонь и варятъ до тѣхъ поръ, пока онъ совсѣмъ распустится. Подливая его въ кушанья, его всегда слѣдуетъ пропускать сквозь волосяное сито.

Слѣдуетъ прибавить еще нѣсколько словъ о кухонной посудѣ, такъ какъ многіе думаютъ, что мы употребляемъ посуду особаго рода. Но это не вѣрно. Мы варимъ кушанья въ обыкновенной посудѣ. Для овощей, суповъ, рагу лучше всего можно рекомендовать луженую, мѣдную, эмальированную или жестяную посуду. Компоты хорошо варить въ глазированныхъ глиняныхъ сосудахъ. Для варки соленого картофеля (Salzkartoffel) мы употребляемъ эмальированную кастрюлю съ продырявленнымъ дномъ, подъ которую подставляется невысокій сосудъ съ кипяткомъ. Такимъ образомъ картофель вовсе не приходитъ въ непосредственное соприкосновение съ водой; онъ размягчается и варится до готовности паромъ, поднимающимся отъ воды, находящейся въ нижнемъ сосудѣ. Вслѣдствіе неоднократно выраженнаго желанія, а также для облегченія тѣмъ хозяйкамъ, которыя желаютъ ввести у себя дома нашъ способъ питанія и которыя не имѣли случая лично узнать его въ нашемъ санаторіи, мы прилагаемъ въ нашей „Гигіенической поваренной книгѣ“ меню на цѣлый годъ.

Е. Штаркеръ.

Нѣсколько словъ по поводу русскаго перевода „Гигіенической поваренной книги“ составл. г-жей Штаркеръ.

Во время моего двукратнаго пребыванія въ санаторіи д-ра Ламанна и особенно во время второго, лѣтомъ 1896 года, когда тамъ было очень много моихъ соотечественниковъ и еще болѣе соотечественницъ, мнѣ часто случалось слышать сожалѣніе о томъ, что поваренная книга санаторія не переведена на русскій языкъ.

Убѣдившись личнымъ опытомъ въ благотворномъ вліяніи пищи, употребляемой въ санаторіи, благодаря которой я избавилась отъ многолѣтняго упорнаго катара желудка и ужасающихъ мигреней и которую я продолжаю употреблять вотъ уже третій годъ, я рѣшилась взять на себя переводъ „Гигіенической поваренной книги“, составленной г-жей Е. Штаркеръ, завѣдывающей съ такимъ удивительнымъ умѣньемъ хозяйственной частью санаторія. Переводъ книги предпринять мной вслѣдствіе желанія придти на помощь не только тѣмъ, кто по собственному опыту убѣдился въ несомненной пользѣ рекомендуемой д-ромъ Ламанномъ пищи и желалъ бы продолжать её и дома, но также и тѣмъ, кто по той или другой причинѣ лишенъ возможности побывать въ образцово-устроенномъ санаторіи въ Вейссеръ-гиршѣ. Для лицъ этой второй категоріи нахожу необ-

ходимымъ прибавить нѣсколько пояснительныхъ словъ относительно состава „меню“ обѣдовъ.

Такъ, въ санаторіи къ **обѣду** никогда не подается хлѣбъ, который замѣняется картофелемъ въ самомъ разнообразномъ приготовленіи, рисомъ, макаронами и крупной лапшой, отваренными въ водѣ и приправленными масломъ. Не подается также ни къ **обѣду**, ни къ **ужину** никакихъ напитков (исключая тѣхъ случаевъ, когда употребленіе бѣлаго или краснаго вина спеціально предписано д-ромъ Ламанномъ), которые вполне замѣняются компотами, превосходно приготовленными и подаваемыми въ огромномъ изобиліи. Употребленіе чрезвычайно удобоваримаго кокосоваго масла неизвѣстно у насъ въ Россіи; но оно легко можетъ быть замѣнено другими сортами растительныхъ маселъ, напримеръ масломъ изъ лѣсныхъ орѣховъ, горчичнымъ и, наконецъ, привознымъ прованскимъ.

Трудность имѣть овощи цѣлую зиму не такъ велика, какъ многіе думаютъ (говорю это по собственному опыту; живя на сѣверѣ Россіи, я цѣлую зиму пользуюсь отчасти свѣжими овощами, отчасти прекрасными консервами; кромѣ того я убѣждена, что по мѣрѣ увеличенія спроса будетъ увеличиваться и предложеніе). У насъ свѣжія овощи появляются, конечно, позднѣе; вслѣдствіе чего шпинатъ, кочанный салатъ и тому подобныя вещи, входящія въ составъ „меню“ въ книгѣ г-жи Штаркеръ въ февралѣ и мартѣ, придется замѣнить другими, но только **замѣнить**, а никакъ не **отмѣнить**, такъ какъ обиліе овощей, ягодъ и фруктовъ въ Россіи (за исключеніемъ крайняго сѣвера), а также дешевизна ихъ общеизвѣстны. Препятствіемъ къ примѣненію на практикѣ измѣненнаго рода питанія можетъ быть недостатокъ не овощей, которыхъ довольно, а развѣ не-

достатокъ энергіи; будемъ однако надѣяться, что и на этотъ разъ русскія женщины найдутъ ее въ себѣ, чтобы доставить членамъ своей семьи **вѣрное** средство, могущее **предохранить** отъ болѣзней не только ихъ самихъ, но и грядущія поколѣнія.

Переводчица.

Указатель обѣдовъ и ужиновъ.

Обѣды.

Январь.

1.

Сборный салатъ.
Картофельный пудингъ съ подливкою изъ капорцевъ.
Красная капуста.
Салатъ изъ эндивія.
Макароны.
Компотъ изъ грушъ.
Холодный рисъ съ подливкой изъ земляники.

2.

Гренки.
Котлеты изъ грибовъ.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ брусники.
Сборное суфле.

3.

Яблочный супъ.
Котлеты изъ бобовъ съ луковымъ соусомъ.
Зеленая капуста съ кашей.
Жареный картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Фламри изъ крахмала съ подливкой изъ малины.

Ужины.

Январь.

1.

Суфле изъ лапши.
Салатъ изъ сельдерея и рапунцеля.
Рѣдиски, соленые огурцы.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

2.

Размазня изъ овсяныхъ крупъ съ подливкой изъ малины.
Салатъ изъ корней петрушки.
Рѣдька.
Яблоки, грецкіе орѣхи, винныя ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со сметаной.
Простоквашъ.

3.

Омлетъ.
Компотъ изъ вишенъ.
Кочанный салатъ, и изъ бѣлой капусты.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

4.
Пудингъ изъ лапши съ подлив-
кой изъ петрушки.
Баварскія клецки съ подливкой
изъ сон.
Тельтовскія рѣпки.
Салатъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Тортъ съ творогомъ.

5.
Супъ изъ кореньевъ.
Котлетки изъ томатовъ.
Савойская капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ сливъ.
Суфле изъ гофю.

6.
Запеченный омлетъ съ грибами.
Фаршированный лукъ.
Восковые бобы.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Фиди-пудингъ съ подливкой
изъ шиповника.

7.
Пудингъ изъ шпината съ беше-
мелевой подливкой.
Сыроѣжки.
Сборный овощи.
Жареный картофель.
Яблочный компотъ.
Гора изъ каштановъ.

8.
Макароны съ томатами.
Клецки изъ маннхъ крупъ.
Кольраби.

4.
Битыя яйца съ зеленымъ лукомъ.
Рѣдиски.
Яблоки, лѣсные орѣхи, финики.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣта-
ной.
Простоквашъ.

5.
Вегетарианское рагу.
Кочанный салатъ, и салатъ изъ
красной капусты.
Рѣдиски, печенныя яблоки.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

6.
Салатъ изъ запеченныхъ ябло-
ковъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ брусники.
Миндаль, изюмъ кувшинный.
Хлѣбъ, масло, сливочный сыръ.
Простоквашъ.

7.
Размазня изъ пшена съ абрикосо-
вой подливкой.
Швейцарскій салатъ.
Рѣдка.
Яблоки, американскіе орѣхи, фи-
ники.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

8.
Картофельныя клѣцки съ подлив-
кой изъ хрѣна.
Пюре изъ чернослива.

Салатъ рапунцелевый.
Картофельные крокеты.
Мармеладовый компотъ.
Кабинетный пудингъ съ сморо-
диновой подливкой.

9.
Вегетарианское рагу.
Запеченный омлетъ съ зеле-
нымъ горошкомъ.
Красная капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ абрикосовъ.
Шоколадное фламри съ ваниле-
вой подливкой.

10.
Картофельный супъ.
Чеченица подъ кислымъ соу-
сомъ.
Сладкіе корни.
Салатъ изъ бѣлой капусты.
Жареный картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Висквитный рулетъ съ ва-
реньемъ.

11.
Гренки.
Котлеты изъ полбы.
Шпинатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ яблоковъ.
Везе со сливками.

12.
Салфеточный пудингъ съ под-
ливкой изъ огурцовъ.
Ризи-бизи.

Салатъ изъ бобовъ и рапунцеля.
Рѣдка.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

9.
Молочная каша изъ перловыхъ
крупъ съ сахаромъ и ко-
рицей.
Рѣдка.
Яблоки, грѣцкіе орѣхи, винныя
ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

10.
Рисъ съ яблоками.
Салатъ изъ свеклы и рапунцеля.
Рѣдка.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

11.
Глазунья.
Рѣдка, соленые огурцы.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Яблоки, лѣсные орѣхи, финики.
Простоквашъ.

12.
Оладьи изъ творога.
Муссъ изъ брусники.
Кочанный салатъ съ сельдереемъ.

Морковь подь соусомъ.
Салать.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ персиковъ и
сливъ.
Яблочный рулетъ.

13.

Румфордскій супъ.
Котлеты изъ овощей.
Кислая капуста.
Салатъ изъ бобовъ
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Рисъ по-мальтійски съ подлив-
кой изъ вишенъ.

14.

Паштетики.
Пудингъ съ сыромъ съ под-
ливкой изъ сон.
Брюссельская капуста.
Жареный картофель.
Компотъ изъ крыжовника.
Тортъ изъ лѣсныхъ орѣховъ.

15.

Рисовый вѣничикъ съ томато-
вымъ соусомъ.
Котлеты изъ пшена
Фасоль.
Соленый картофель
Муссъ изъ чернослива,
Миндальное фламри съ подлив-
кой изъ малины.

16.

Кѣльнскія котлеты.
Драчена изъ манныхъ крупъ.
Морковь подь соусомъ.
Соленый картофель.

Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

13.

Гречневая размазня съ сахаромъ
и корицей.
Компотъ изъ чернослива.
Печенныя яблоки, грѣцкіе орѣхи,
финики.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣта-
ной.
Простоквашъ.

14.

Картофель въ смѣтанѣ.
Спаржа.
Кочанный салатъ.
Яблоки, орѣхи, кувшинный изюмъ.
Простоквашъ.

15.

Манная каша съ сахаромъ и ко-
рицей.
Рѣдька.
Яблоки, орѣхи, винныя ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

16.

Картофельное пюре съ битыми
яйцами.
Салатъ изъ красной капусты и
рапунцеля.

Компотъ изъ яблоковъ.
Красная каша съ ванилевой
подливкой.

17.

Супъ изъ полбы.
Пудингъ изъ саго съ подлив-
кой изъ капорцевъ.
Зеленая капуста съ каштанами.
Жареный картофель.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Молочный пудингъ съ подлив-
кой изъ смородины

18.

Рагу изъ чечевицы
Котлеты изъ томатовъ.
Тельтовскія рѣпки.
Рисъ.
Компотъ изъ брусники съ моло-
комъ.
Сборное суфле.

19.

Фаршированная капуста.
Блины изъ лапши съ подлив-
кой изъ огурцовъ.
Зеленые стручки.
Салатъ.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ чернослива.
Тортъ изъ манныхъ крупъ съ
подливкой изъ крыжов-
ника.

20.

Грибной супъ.
Котлеты изъ горошка съ луко-
вымъ соусомъ.
Рѣпа.

Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

17.

Овсяная размазня съ сахаромъ
и корицей.
Компотъ изъ грушъ.
Рѣдька.
Американскіе орѣхи, винныя
ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

18.

Арме-риттеръ.
Яблочное пюре.
Швейцарскій салатъ.
Рѣдька.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

19.

Яйца въ смятку.
Соленые огурцы.
Яблоки, грѣцкіе орѣхи, финики.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

20.

Сыроѣжки съ жаренымъ карто-
фелемъ.
Рапунцелевый сала
Рѣдька.

Салатъ изъ бобовъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ абрикосовъ.
Пудингъ изъ пеклеванныхъ
сухарей.

21.

Суфле изъ моркови съ подлив-
кой изъ капорцевъ.
Клѣцки изъ манны.
Красная капуста.
Жареный картофель.
Яблочное пюре.
Шоколадный кремъ.

22.

Гренки.
Котлеты изъ пшена съ беше-
мелевымъ соусомъ.
Морковь и зеленые стручки
подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Фламри изъ майцены съ абри-
косовой подливкой.

23.

Салфеточный пудингъ съ под-
ливкой изъ огурцовъ.
Рисовыя котлеты.
Бѣлая капуста.
Рапунцелевый салатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Сладкій тортъ.

24.

Супъ изъ чечевицы.
Пудингъ изъ шпината съ под-
ливкой изъ сои.

Хлѣбъ, масло, тертый сыръ.
Простоквашъ.

21.

Египетскій пудингъ.
Кочанный салатъ.
Рѣдька.
Апельсины, миндальные орѣхи,
синій изюмъ.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

22.

Рисовая размазня съ подливкой
изъ земляники.
Рѣдька.
Яблоки, лѣсные орѣхи, винныя
ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

23.

Картофель въ смѣтанѣ.
Кочанный салатъ.
Салатъ изъ свеклы и сельдерея.
Рѣдька.
Хлѣбъ, масло, сыръ Бри.
Простоквашъ.

24.

Глазунья.
Салатъ изъ красной капусты.
Рѣдька.

Сладкіе корни.
Жареный картофель.
Пюре изъ чернослива.
Фиди-пудингъ съ подливкой
изъ малины.

25.

Сборный салатъ.
Омлетъ.
Зеленая капуста.
Тертый жареный картофель.
Компотъ изъ мирабелей.
Суфле изъ манны съ подливкой
изъ шиповника.

26.

Фаршированный лукъ.
Котлеты изъ грибовъ съ гриб-
нымъ соусомъ.
Тельтовскіе рѣпки.
Салатъ изъ красной капусты.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ брусники.
Яблочное желе со сбитыми
сливками.

27.

Картофельный супъ.
Маисовыя котлеты.
Восковые бобы.
Соленый картофель.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Либенцеллеръ-кремъ.

28.

Запеченный омлетъ со шпина-
томъ.
Котлеты изъ полбы съ луко-
вымъ соусомъ.

Яблоки, американскіе орѣхи, фи-
ники.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

25.

Макароны съ тертымъ сыромъ и
соусомъ изъ томатовъ.
Кочанный салатъ и салатъ изъ
эндивія.
Рѣдька.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

26.

Маисовая размазня съ сахаромъ
и корицей.
Рѣдька.
Яблоки, грецкіе орѣхи, винныя
ягоды.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

27.

Картофельныя оладьи.
Рапунцелевый салатъ и салатъ
изъ бѣлой капусты.
Компотъ изъ чернослива.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

28.

Жареные бѣлые грибы.
Салатъ изъ бобовъ и спаржи.
Рѣдька.
Апельсины, орѣхи, синій изюмъ.

Кислая капуста под соусомъ.
Гороховое пюре.
Рапунцелевый салатъ.
Жареный картофельъ.
Компотъ изъ черники.
Красная каша съ подливкой
изъ фиалковаго корня.

29.

Рисовый вѣнчикъ съ подливкой
изъ сморчковъ.
Пудингъ изъ лапши съ соусомъ
изъ петрушки.
Цвѣтная капуста съ масломъ.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ вишенъ.
Кремъ изъ миндальнаго пе-
ченья.

30.

Гренки.
Картофельныя клецки съ под-
ливкой изъ сои.
Кольраби подъ соусомъ.
Салатъ изъ эндивія.
Макароны.
Яблочное пюре.
Суфле изъ гофю.

31.

Супъ изъ бобовъ.
Омлетъ.
Брюссельская капуста.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ чернослива.
Флабри изъ крахмала съ под-
ливкой изъ крыжовника.

Хлѣбъ, масло, сыръ Жерве.
Простоквашъ.

29.

Овсяная размазня съ сахаромъ
и корицей.
Рѣдька.
Яблоки, лѣсные орѣхи, финики.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

30.

Омлетъ съ вареньемъ.
Кочанный и рапунцелевый салатъ.
Рѣдька.
Печенныя яблоки.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

31.

Грибной пудингъ съ подливкой
изъ сои.
Салатъ изъ красной капусты.
Рѣдька, соленые огурцы.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

Февраль.

1.

Кѣльнскія котлеты.
Грибныя клецки съ соусомъ изъ
стручковъ.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ брусники.
Пирогъ съ яблоками.

2.

Рагу изъ чечевицы.
Котлеты изъ перловыхъ крупъ
съ петрушкой въ маслѣ.
Тельтовскія рѣпки.
Салатъ изъ эндивія.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ грушъ.
Рисовое суфле съ шоколадомъ.

3.

Фаршированный лукъ.
Блины изъ лапши.
Цвѣтная капуста съ соусомъ
изъ томатовъ.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ черники.
Пудингъ изъ булки.

4.

Супъ изъ кореньевъ.
Жаренные шампиньоны.
Красная капуста подъ соусомъ.
Перловая каша съ изюмомъ.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ крыжовника.
Тортъ изъ маннхъ крупъ.

5.

Сборный салатъ.
Котлеты изъ пшена.
Фасоль подъ соусомъ.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ персиковъ и абри-
косовъ.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

6.

Салфеточный пудингъ съ подлив-
кой изъ капорцевъ.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Сладкіе коренья.
Салатъ изъ бѣлой капусты.
Макароны.
Компотъ изъ яблоковъ.
Кремъ съ фруктами.

7.

Супъ изъ томатовъ.
Грибныя котлетки съ грибнымъ
соусомъ.
Зеленая капуста.
Жареный картофельъ.
Компотъ изъ брусники.
Суфле изъ лимона.

8.

Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ
изъ сморчковъ.
Пышки.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофельъ.
Пюре изъ чернослива.
Фиди-пудингъ съ подливкой изъ
малины.

9.
Фаршированный сельдерей.
Драчена изъ маннхъ крупъ.
Восковыя бобы.
Картофельное пюре.
Яблочное пюре.
Молочный пудингъ съ абрикосо-
вымъ сиропомъ.

10.
Супъ изъ полбы.
Котлеты изъ овощей.
Кислая капуста.
Рапунцелевый салатъ.
Пюре изъ чечевицы.
Компотъ изъ вишенъ и желтыхъ
сливъ.
Тортъ изъ пеклеванныхъ суха-
рей.

11.
Запеченный омлетъ со шпина-
томъ.
Березовики подъ соусомъ.
Брюссельская капуста.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ грушъ.
Рисъ по-мальтійски.

12.
Гренки.
Блины изъ лапши.
Кольраби.
Салатъ изъ бобовъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Рулетъ съ творогомъ.

13.
Вегетарианское рагу.
Маисовыя котлеты съ подливкой
изъ укропа.
Савойская капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Сборное суфле.

14.
Рисовый супъ.
Клецки изъ творога au gratin.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ яблоковъ.
Миндальное фламри съ подлив-
кой изъ смородины.

15.
Пудингъ изъ шпината съ гол-
ландскимъ соусомъ.
Котлеты изъ бобовъ съ подливкой
изъ сон.
Красная капуста подъ соусомъ.
Салатъ изъ спаржи.
Лапша.
Пюре изъ брусники.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

16.
Фаршированная капуста.
Картофельные пирожки.
Тельтовскія рѣпки.
Кочанный салатъ.
Рисъ.
Компотъ изъ мармелада.
Гмунденскій пудингъ съ подлив-
кой изъ желтыхъ сливъ.

17.
Супъ изъ томатовъ.
Клецки изъ творога съ масломъ.
Фасоль.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Сладкіе пирожки.

18.
Рагу изъ чечевицы въ ракови-
нахъ.
Пудингъ съ сыромъ.
Сборныя овощи.
Жареный картофель.
Компотъ изъ синихъ сливъ.
Безе со сливками и земляникой.

19.
Рисовый вѣничикъ съ грибнымъ
соусомъ.
Баварскія клецки.
Зеленая капуста съ каштанами.
Соленый картофель.
Компотъ изъ мирабелей.
Либенцеллеръ-кремъ.

20.
Кѣльнскія котлеты.
Фаршированный лукъ.
Сладкіе коренья.
Соленый картофель.
Компотъ изъ брусники.
Суфле изъ маннхъ крупъ.

21.
Гороховый супъ.
Пудингъ изъ моркови.
Савойская капуста.
Лапша.

Яблочное пюре.
Красная каша съ ванилевой под-
ливкой.

22.
Сборный салатъ.
Котлеты изъ томатовъ.
Кольраби.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Швейцарскій пудингъ съ подлив-
кой изъ желтыхъ сливъ.

23.
Картофельный пудингъ съ гор-
чичной подливкой.
Рисовыя клецки.
Стручки подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Бисквитный пирогъ.

24.
Супъ изъ цвѣтной капусты.
Котлеты изъ маннхъ крупъ съ
голландскимъ соусомъ.
Восковыя бобы.
Макароны.
Компотъ изъ чернослива.
Сборное суфле.

25.
Пудингъ изъ моркови.
Пышки.
Брюссельская капуста.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ яблоковъ.
Еленинскій тортъ.

26.

Гренки.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Бѣлая капуста.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Шоколадное фламри съ ваниле-
вой подливкой.

27

Рагу изъ огурцовъ.
Омлетъ.
Тельтовскія рѣпки.
Рапунцелевый салатъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ брусники съ моло-
комъ.
Тортъ изъ творога.

28.

Супъ изъ бѣлаго хлѣба.
Суфле изъ томатовъ.
Зеленая капуста съ каштанами.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Кабинетный пудингъ съ подлив-
кой изъ малины.

Мартъ.

1.

Грибной пудингъ съ грибной
подливкой.
Котлеты изъ полбы.
Морковь и стручки подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Пюре изъ чернослива.
Рисовое суфле съ вишневой
подливкой.

2.

Фаршированный сельдерей.
Панированный омлетъ.
Спаржа подъ соусомъ.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ яблоковъ.
Красная каша съ ванилевой
подливкой.

3.

Супъ изъ бутеня.
Картофельныя клецки съ подлив-
кой изъ сон.
Кислая капуста подъ соусомъ.
Пюре изъ гороха.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ абрикосовъ.
Тортъ изъ манныхъ крупъ.

4.

Паштетики.
Сыроѣжки подъ соусомъ.
Цвѣтная капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ крыжовника.
Рисъ по-мальтійски.

5.

Пудингъ изъ лапши съ польскимъ
соусомъ.
Котлеты изъ перловыхъ крупъ.
Восковые бобы.
Жареный картофель.
Пюре изъ сливъ.
Суфле изъ гофю.

6.

Рагу изъ чечевицы.
Ризи-бизи.
Красная капуста подъ соусомъ

11.

Пудингъ изъ шпината съ подлив-
кой изъ масла.
Пышки.
Сборный овощи.
Жареный картофель.
Компотъ изъ земляники.
Миндальный тортъ.

12.

Сборный салатъ.
Котлеты изъ чечевицы съ луко-
вымъ соусомъ.
Савойская капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Кремъ съ фруктами.

13.

Макароны съ соусомъ изъ тома-
товъ.
Фаршированный лукъ.
Сладкіе коренья.
Картофель съ зеленью петрушки.
Компотъ изъ крыжовника.
Пудингъ изъ изюма съ вишневой
подливкой.

14.

Грибной супъ.
Котлеты изъ полбы съ подливкой
изъ сон.
Брюссельская капуста.
Соленый картофель.
Пирогъ съ яблоками.
Безе со сливками.

15.

Гренки.
Малисовыя котлеты.

Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Либенцеллеръ-кремъ.

7.

Картофельный супъ.
Крустады подъ горчичнымъ соу-
сомъ.
Морковь подъ соусомъ.
Макароны.
Яблочное пюре.
Шоколадный пудингъ.

8.

Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ
изъ сморчковъ.
Баварскія клѣцки съ масломъ.
Шпинатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Фламри изъ картофельной муки
съ подливкой изъ малины.

9.

Картофельный пудингъ съ под-
ливкой изъ томатовъ.
Омлетъ.
Брюссельская капуста.
Лапша.
Компотъ изъ брусники и грушъ.
Рулетъ изъ творога.

10.

Супъ изъ бобовъ.
Котлеты изъ зелени.
Брюква
Салатъ изъ эндивія.
Соленый картофель.
Компотъ изъ абрикосовъ и ви-
шенъ.
Мансовое суфле съ апельсинами.

Бобы.

Рапунцеловый салатъ.
Крокеты изъ картофеля.
Компотъ изъ брусники.
Рисовое суфле.

16.

Рулетъ съ капустой.
Клецки изъ творога.
Тельтовскія рѣпки.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ вишенъ.
Яблочная каша съ ванилевой
подливкой.

17.

Запеченный омлетъ съ зеленымъ
горошкомъ.
Бѣлые бобы.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Тортъ изъ неклеваныхъ суха-
рей.

18.

Пудингъ изъ лапши съ бешемеле-
вой подливкой.
Жареные шампиньоны.
Цвѣтная капуста.
Разварной картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Кремъ изъ миндальнаго печенья.

19.

Рагу изъ пшена съ петрушкой
въ маслѣ.
Бѣлая капуста подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Бисквитный руладъ.

20.

Салфеточный пудингъ съ под-
ливкой изъ укропа.
Котлеты изъ шпината.
Брюква.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ смородины.
Фиди-пудингъ.

21.

Супъ изъ сельдерея.
Картофельныя котлеты.
Морковь и горошекъ подъ соу-
сомъ.

Лапша.

Компотъ изъ абрикосовъ.
Лимонное суфле.

22.

Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ
изъ томатовъ.
Мансовыя котлеты.
Зеленая капуста съ кашей.
Жареный картофель.
Пюре изъ чернослива.
Яблочный тортъ.

23.

Пудингъ изъ моркови съ подлив-
кой изъ сои.
Нышки въ формочкахъ.
Сладкіе коренья.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ черники.
Рисовое суфле съ ванилевой под-
ливкой.

24.

Супъ съ макаронами.
Котлеты изъ полбы.

Кислая капуста подъ соусомъ.
Гороховое пюре.
Кочанный салатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ вишенъ.
Сладкій тортъ.

25.

Паштетъ.
Вегетаріанскіе пельмени.
Цвѣтная капуста и горошекъ.
Жареный картофель.
Яблочное пюре.
Земляника.

26.

Пудингъ изъ манныхъ крупъ
съ огуречной подливкой.
Рисовыя котлеты.
Восковые бобы.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ грушъ.
Миндальный кремъ.

27.

Сборный салатъ.
Омлетъ по-французски.
Красная капуста подъ соусомъ.
Рисъ.
Рапунцеловый салатъ.
Компотъ изъ чернослива.
Красная каша съ подливкой изъ
фіалковаго корня.

28.

Картофельный супъ.
Котлеты изъ бобовъ съ луковымъ
соусомъ.
Морковь и горошекъ подъ соу-
сомъ.

Макароны.
Компотъ изъ брусники.
Кремъ съ фруктами.

29.

Гренки.
Пудингъ изъ саго подъ поль-
скимъ соусомъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Соленый картофель.
Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.
Тортъ изъ творога.

30.

Мучной супъ.
Рисовыя котлеты.
Сладкіе коренья.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Суфле изъ рисовой муки съ смо-
родиновой подливкой.

31.

Фаршированный сельдерей.
Грибныя клѣцки.
Спаржа и горошекъ подъ соу-
сомъ.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ мирабелей и кис-
лыхъ вишенъ.
Шоколадное фламри съ ваниле-
вой подливкой.

Апрѣль.

1.

Пудингъ изъ грибовъ съ подлив-
кой изъ укропа.
Котлеты изъ манныхъ крупъ.
Красная капуста подъ соусомъ.
Салатъ изъ андивіа.

Жареный картофель.

Компотъ изъ сливъ.

Земляничный кисель со сбитыми сливками.

2.

Рагу изъ чечевицы.

Баварскіе клѣцки съ соусомъ изъ томатовъ.

Бобы ломаные.

Соленый картофель.

Компотъ изъ брусники.

Фиди-пудингъ съ абрикосовой подливкой.

3.

Пудингъ изъ лапши съ подливкой изъ капорцевъ.

Сыроѣжки подъ соусомъ.

Зеленая капуста съ каштанами.

Картофельные крокеты.

Яблочное пюре.

Бисквитный тортъ.

4.

Овсяный супъ.

Пышки.

Тельтовскія рѣпки.

Кочанный салатъ.

Жареный картофель.

Компотъ изъ чернослива.

Кремъ изъ орѣховъ.

5.

Сборный салатъ.

Гороховыя котлеты съ подливкой изъ сои.

Бѣлая капуста подъ соусомъ.

Рись.

Компотъ изъ черники.

Яблочный рулетъ.

6.

Буттерброды съ рѣдиской.

Фаршированный сельдерей.

Восковые бобы.

Картофельное пюре.

Компотъ изъ крыжовника.

Красная каша съ ванилевой подливкой.

7.

Супъ изъ бутеня.

Пудингъ изъ саго съ огуречнымъ соусомъ.

Картофель съ петрушкой.

Компотъ изъ брусники.

Миндальный пудингъ.

8.

Запеченный омлетъ со шпинатомъ.

Рись съ грибами въ раковинахъ.

Цвѣтная капуста.

Картофельные крокеты.

Компотъ изъ вишенъ.

Кремъ съ фруктами.

9.

Вегетарианское рагу.

Котлеты изъ бобовъ съ голландскимъ соусомъ.

Макароны.

Мармеладовый компотъ.

Рулетъ изъ творога.

10.

Кѣльнскія котлеты.

Пудингъ съ сыромъ съ подливкой изъ сои.

Сладкіе коренья.

Жареный картофель.

Компотъ изъ абрикосовъ.

Шоколадное фламри.

11.

Супъ изъ желтыхъ сливъ.

Блины изъ лапши.

Шпинатъ съ каштанами.

Соленый картофель.

Яблочное пюре.

Кабинетный пудингъ.

12.

Гренки.

Омлетъ.

Брюква.

Кочанный салатъ.

Рись.

Компотъ изъ черники.

Безе со сливками.

13

Пудингъ изъ спаржи съ подливкой изъ петрушки.

Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.

Савойская капуста.

Картофельное пюре.

Компотъ изъ грушъ.

Сборное суфле.

14.

Гороховый супъ.

Маисовыя котлеты съ подливкой изъ майорана.

Восковые бобы.

Соленый картофель.

Компотъ изъ брусники.

Либенцеллеръ-кремъ.

15.

Пирожки.

Панированные боровики.

Сборныя овощи.

Жареный картофель.

Компотъ изъ ренклодовъ

Тортъ изъ орѣховъ со сбитыми сливками.

16.

Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ изъ томатовъ.

Котлеты изъ чечевицы съ луковымъ соусомъ.

Красная капуста подъ соусомъ.

Рапунцелевый салатъ.

Соленый картофель.

Компотъ изъ чернослива.

Лимонный кремъ.

17.

Сборный салатъ.

Картофельное суфле съ горчицнымъ соусомъ.

Сладкіе коренья.

Макароны.

Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.

Бѣлая шапочка.

18.

Гороховый супъ.

Фаршированный лукъ.

Зеленая капуста.

Жареный картофель.

Компотъ изъ земляники.

Фиди-пудингъ.

19.

Салфеточный пудингъ съ подливкой изъ капорцевъ.

Котлеты изъ полбы.
Морковь подъ соусомъ.
Лапша.
Компотъ изъ вишенъ.
Яблочное желе со сбитыми сливками.

20.
Рулетъ съ капустой.
Пышки.
Спаржа.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ персиковъ.
Фламри изъ майцены съ подливкой изъ шиповника.

21.
Картофельный супъ.
Котлеты изъ пшена съ подливкой изъ укропа.
Фасоль.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Шоколадный пудингъ съ подливкой изъ шоколада.

22.
Грибное рагу въ раковинахъ.
Пудингъ изъ шпината съ подливкой изъ сои.
Цветная капуста.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ сливъ.
Кремъ изъ кислаго молока.

23.
Запеченный омлетъ съ зеленымъ горошкомъ.
Котлеты изъ Гофю.
Красная капуста подъ соусомъ.

Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Яблочный рулетъ.

24.
Салфеточный пудингъ съ огуречнымъ соусомъ.
Пудингъ изъ лапши съ петрушкой въ маслѣ.
Брюква.
Рапунцелевый салатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ смородины.
Кремъ изъ карамеля.

25.
Супъ изъ моркови.
Котлеты изъ бобовъ съ луковымъ соусомъ.
Шпинатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ манныхъ крупъ.

26.
Битыя яйца съ томатами въ раковинахъ.
Котлеты изъ грибовъ.
Сладкіе коренья.
Жареный картофель.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Сладкій тортъ.

27.
Суфле изъ цветной капусты.
Рисовый рулетъ.
Савойская капуста.
Картофельное пюре.
Пирогъ съ яблоками.
Кремъ изъ лѣсныхъ орѣховъ.

28.
Супъ изъ шпината.
Крустады.
Морковь подъ соусомъ.
Картофель съ зеленью петрушки.
Компотъ изъ чернослива.
Фламри изъ картофельной муки съ малиновой подливкой.

29.
Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ изъ томатовъ.
Картофельныя оладьи.
Спаржа подъ соусомъ.
Лапша съ зеленью петрушки.
Компотъ изъ ревеня.
Английскій пудингъ съ шодо.

30.
Кѣльнскія котлеты.
Бѣлые бобы.
Фасоль.
Рапунцелевый салатъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ брусники.
Пирогъ съ творогомъ.

Май.

1.
Рагу изъ огурцовъ.
Омлетъ.
Спаржа и горошекъ подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Везе со сливками.

2.
Сыроѣжки подъ соусомъ.
Клѣцки изъ манныхъ крупъ съ огуречной подливкой.
Морковь подъ соусомъ.
Картофель.
Компотъ изъ черники.
Лимонное суфле.

3.
Супъ изъ бутеня.
Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Жареный картофель.
Компотъ изъ сливъ.
Пудингъ изъ майцены съ вишневой подливкой.

4.
Запеченный омлетъ съ зеленымъ горошкомъ.
Пудингъ изъ манныхъ крупъ съ подливкой изъ сои.
Спаржа
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ крыжовника.
Тортъ изъ неклеваныхъ сухарей со сбитыми сливками.

5.
Сборный салатъ.
Пышки.
Бобы разныхъ сортовъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ брусники.
Бисквитный рулетъ.

6.
Пудингъ изъ лапши.
Котлеты изъ гофю.
Бѣлая капуста подъ соусомъ.

Кочанный салатъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Рисовый пудингъ.

7.

Рагу изъ чечевицы.
Котлеты изъ грибовъ.
Сладкіе коренья.
Рапунцелевый салатъ.
Картофель съ зеленью петрушки.
Компотъ изъ грушъ.
Шоколадное фламри съ подлив-
кой изъ фиалковаго корня

8.

Овсяный супъ.
Гороховыя котлеты съ луковымъ
соусомъ
Красная капуста подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Пюре изъ ревеня.
Пудингъ изъ булки.

9.

Макароны съ томатами.
Картофельный пудингъ съ под-
ливкой изъ сои.
Салатъ подъ соусомъ.
Рисъ.
Компотъ изъ чернослива.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

10.

Паштетики.
Шампиньоны.
Молодая крапива подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Жареный картофель.

Компотъ изъ абрикосовъ.
Пудингъ изъ пумперникаля.

11.

Супъ изъ бобовъ.
Картофельныя котлеты.
Морковь подъ соусомъ.
Лапша.
Компотъ изъ брусники.
Либенцеллеръ-кремъ.

12.

Пудингъ изъ шпината съ подлив-
кой изъ масла.
Папированный омлетъ.
Спаржа.
Соленый картофель.
Компотъ изъ земляники.
Миндальный кремъ.

13.

Рисовый вѣшчикъ съ соусомъ
изъ сморчковъ.
Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.
Горошекъ и салатъ подъ соу-
сомъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Рулетъ изъ творога.

14.

Вегетарианское рагу.
Зеленныя клѣцки.
Брюква.
Кочанный салатъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ сливъ.
Фида-пудингъ съ подливкой изъ
шиповника.

15.

Буттерброды съ рѣдической.
Котлеты изъ полябы съ беше-
мелью.
Бобы.
Соленый картофель.
Компотъ изъ крыжовника.
Сладкій тортъ.

16.

Миндальный супъ (холодный).
Гороховыя котлеты съ луковымъ
соусомъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Соленый картофель.
Компотъ изъ черники.
Суфле изъ риса.

17.

Лапша съ подливкой изъ тома-
товъ.
Картофельныя оладьи.
Зеленый горошекъ и морковь.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ ревеня.
Пудингъ изъ пеклеванныхъ су-
харей.

18.

Пудингъ изъ саго съ подливкой
изъ капорцевъ.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Спаржа.
Тертый, жареный картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Пирогъ съ крыжовникомъ.

19.

Супъ изъ щавеля.
Котлеты изъ гофіо.

Савойская капуста.
Кочанный салатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ мирабелей.
Вѣлая горка.

20.

Паштетъ.
Пышки.
Спаржа.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ крыжовника.
Еленинскій тортъ.

21.

Салфеточный пудингъ съ огу-
речнымъ соусомъ.
Маисовыя котлеты.
Салатъ подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ брусники.
Фламри изъ картофельной муки
съ малиновой подливкой.

22.

Запеченный омлетъ съ грибами.
Суфле изъ томатовъ съ такимъ
же соусомъ.
Восковые бобы.
Рисъ.
Компотъ изъ чернослива.
Суфле изъ ревеня.

23.

Холодный супъ изъ пива.
Паштетики.
Шпинатъ.
Жареный картофель
Пирогъ съ яблоками.
Красная каша.

24.
Рисовый вѣнчикъ.
Пудингъ изъ лапши съ подлив-
кой изъ зеленого лука.
Морковь подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ черники.
Сладкій тортъ.

25.
Пудингъ изъ грибовъ.
Картофельныя клѣчки
Кислая капуста подъ соусомъ.
Пюре изъ чечевицы.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ вишенъ.
Фламри изъ майцены.

26.
Пудингъ изъ спаржи съ подлив-
кой изъ сои.
Котлеты изъ перловыхъ крупъ
съ соусомъ изъ петрушки
Молодая крапива подъ соусомъ.
Картофель въ смѣтанѣ.
Мармеладовый компотъ.
Тортъ изъ творога.

27.
Супъ изъ полбы.
Омлетъ.
Спаржа.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ ревеня.
Кремъ изъ миндальнаго печенья.

28.
Гренки.
Котлеты изъ пшена съ подливкой
изъ укропа.

Фасоль.
Соленый картофель.
Компотъ изъ брусники.
Кабинетный пудингъ съ подлив-
кой изъ вина.

29.
Фаршированные томаты.
Бобы подъ кислымъ соусомъ.
Морковь подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ грушъ.
Шоколадное фламри съ подлив-
кой изъ фиалковаго корня.

30.
Супъ изъ спаржи.
Фаршированный лукъ.
Савойская капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ вишенъ.
Пирожное изъ ревеня.

31.
Огуречное рагу.
Драчена изъ булки.
Горошекъ и салатъ подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.
Мансовое суфле съ апельсинами.

Июнь.

1.
Пудингъ изъ грибовъ.
Гороховыя котлеты съ луковымъ
соусомъ.
Цвѣтная капуста.
Салатъ-латукъ.

Картофельное пюре.
Компотъ изъ крыжовника.
Кремъ съ ванилью.

2.
Холодный супъ изъ яблоковъ.
Мансовыя котлеты.
Шпинатъ съ яйцами.
Соленый картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Бисквитный рулетъ.

3.
Запеченный омлетъ съ зеленымъ
горошкомъ.
Пудингъ съ сыромъ.
Спаржа подъ соусомъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ земляники.
Пирожки съ крыжовникомъ.

4.
Баварскія клѣчки съ огуречнымъ
соусомъ.
Котлеты изъ манныхъ крупъ.
Кислая капуста подъ соусомъ.
Пюре изъ гороха.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ мирабелей.
Рисовый пудингъ съ землянич-
ной подливкой.

5.
Сборный салатъ.
Омлетъ.
Бобы.
Соленый картофель.
Яблочное пюре съ брусникой.
Фламри изъ майцены съ подлив-
кой изъ абрикосовъ.

6.
Супъ изъ спаржи.
Котлеты изъ пшена.
Савойская капуста.
Жареный картофель.
Компотъ изъ ревеня.
Сладкій тортъ.

7.
Рагу изъ чечевицы.
Рись въ раковинахъ.
Горошекъ съ молодой морковью.
Картофель съ майораномъ.
Компотъ изъ вишенъ.
Суфле изъ ревеня.

8.
Супъ изъ перловыхъ крупъ.
Кольраби.
Кочанный салатъ.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ желтыхъ сливъ.
Шоколадное фламри съ подлив-
кой изъ фиалковаго корня.

9.
Буттерброды съ рѣдиской.
Пышки.
Шпинатъ.
Жареный панированный карто-
фель.
Компотъ изъ черники.
Безе со сбитыми сливками.

10.
Вегетарианское рагу.
Пудингъ изъ манныхъ крупъ съ
подливкой изъ сои.
Спаржа съ подливкой изъ масла.
Картофель съ петрушкой.

Компотъ изъ крыжовника.
Пирогъ съ земляникой.

11.

Макароны съ соусомъ изъ то-
матовъ.
Чечевича подъ кислымъ соусомъ.
Вареные огурцы подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Соленый картофельъ.
Яблочное пюре.
Кремъ съ фруктами.

12.

Пудингъ изъ грибовъ съ гриб-
ной подливкой.
Картофельныя котлеты.
Морковь подъ соусомъ.
Лапша.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ ревеня.
Бисквитный пирогъ.

13.

Картофельный супъ.
Омлетъ.
Шпинатъ.
Рисъ.
Компотъ изъ брусники.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

14.

Суфле изъ лапши съ подливкой
изъ капорцевъ.
Котлеты изъ полбы.
Бобы.
Компотъ изъ грушъ.
Сладкіе пирожки съ земляникой.

15.

Пирожки.
Вегетарианскіе пильмени.
Цветная капуста
Жареный картофельъ.
Компотъ изъ чернослива.
Пудингъ съ изюмомъ и сиропомъ
изъ черной смородины.

16.

Супъ изъ зеленого горошка.
Рисовыя котлеты.
Фаршированный салатъ.
Компотъ изъ крыжовника.
Миндальный тортъ.

17.

Запеченный омлетъ со шпинатомъ.
Сыроѣжки подъ соусомъ.
Сборныя овощи.
Картофельныя крокеты.
Компотъ изъ вишенъ.
Кремъ изъ карамели.

18.

Битыя яйца съ томатами.
Пудингъ изъ саго съ подливкой
изъ сои.
Савойская капуста.
Разварной картофельъ
Компотъ изъ земляники.
Суфле изъ рисовой муки.

19.

Гренки.
Грибныя клѣцки
Морковь подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ брусники.
Шоколадное фламри съ подлив-
кой изъ ванилина.

20.

Холодецъ изъ земляники
Бобы подъ кислымъ соусомъ.
Шпинатъ.
Влины изъ лапши.
Яблочное пюре.
Бѣлая шапочка.

21.

Салфеточный пудингъ съ под-
ливкой изъ укропа.
Котлеты изъ пшена.
Кольраби.
Соленый картофельъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ абрикосовъ.
Пирогъ съ крыжовникомъ.

22.

Фаршированные огурцы.
Пышки.
Цветная капуста.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ ревеня.
Холодный рисъ съ вишнями.

23.

Супъ изъ полбы.
Верезовики.
Бобы.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ чернослива.
Красная каша съ ванилевой под-
ливкой.

24.

Пудингъ изъ шпината.
Омлетъ со смѣтаной.
Спаржа.

Жареный картофе лъ.
Компотъ изъ земляники.
Тортъ изъ пеклеванныхъ сухарей.

25.

Рисовый вѣнчикъ съ соусомъ
изъ сморчковъ.
Гороховыя котлеты съ луковымъ
соусомъ.
Кочанный салатъ.
Соленый картофельъ.
Пирогъ съ яблоками.
Миндальное фламри съ малино-
вой подливкой.

26.

Макароны съ подливкой изъ то-
матовъ.
Котлеты изъ полбы.
Зеленый горошекъ и морковь.
Соленый картофельъ.
Компотъ изъ сливъ.
Английскій бисквитный тортъ съ
шодо.

27.

Супъ изъ кореньевъ.
Картофельныя оладьи.
Шпинатъ.
Жареный картофельъ.
Компотъ изъ вишенъ.
Пирожки съ земляникой.

28.

Рагу изъ огурцовъ.
Рисовый пудингъ.
Кольраби.
Кочанный салатъ.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ брусники.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

29.

Шампиньоны.
Крустады.
Спаржа подь соусомъ.
Картофель въ смѣтанѣ.
Компотъ изъ черники.
Тортъ изъ мапныхъ крупъ.

Обѣды.

Іюль.

1.

Супъ изъ бобовъ.
Суфле изъ спаржи.
Кочанный салатъ.
Яблочное пюре.

2.

Жареные березовики.
Шпинатъ съ яйцами.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ крыжовника.
Тортъ изъ мапныхъ крупъ.

3.

Пышки.
Сборный овощи.
Компотъ изъ черники.

4.

Чечевича подь кислымъ соусомъ.
Савойская капуста.
Макаронь.
Компотъ изъ разныхъ фруктовъ.

5.

Котлеты изъ томатовъ.
Бобы.
Фламри изъ майцены.
Компотъ изъ вишенъ.

30.

Холодецъ изъ земляники.
Котлеты изъ чечевичы съ луковой подливкой.
Бобы.
Салатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ чернослива.
Фламри изъ майцены съ подливкой изъ смородины.

Ужины.

Іюль.

1.

Рѣдиски, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Свѣжіе фрукты.
Простоквашъ.

2.

Рисъ съ яблоками.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

3.

Рѣдиски, крессъ-салатъ.
Хлѣбъ, масло, свѣжіе фрукты.
Простоквашъ.

4.

Жареный картофель.
Кочанный салатъ съ огурцами.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

5.

Рѣдиски, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Свѣжіе фрукты.
Простоквашъ.

6.

Котлеты изъ полбы.
Кочанный салатъ.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.

7.

Салфеточный пудингъ съ огуречнымъ соусомъ.
Кольраби.
Компотъ изъ сливъ.

8.

Холодецъ изъ смородины.
Омлетъ.
Салатъ изъ бобовъ.

9.

Вегетарианское рагу.
Зеленый горошекъ.
Тертый жареный картофель.
Компотъ изъ абрикосовъ.

10.

Клѣцки изъ мапныхъ крупъ съ подливкой изъ сои.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ чернослива.

11.

Рисъ въ маслѣ.
Морковь подь соусомъ.
Компотъ изъ малины.

6.

Яйца въ смятку, зеленый лукъ.
Соленые огурцы, сыръ.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

7.

Рѣдиски, салатъ изъ красной капусты.
Творогъ со смѣтаной.
Хлѣбъ, масло, фрукты.
Простоквашъ.

8.

Макаронь съ подливкой изъ томатовъ.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, тертый сыръ.
Простоквашъ.

9.

Жареные березовики.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, фрукты.
Простоквашъ.

10.

Оладьи изъ творога.
Компотъ изъ брусники.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

11.

Картофель подь кислымъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

12.
Супъ изъ полбы.
Сыроѣжки.
Жареный картофель.
Красная каша съ подливкой изъ ванилина.

13.
Лапша.
Гороховыя котлеты съ луковымъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ черники.

14.
Фаршированные томаты.
Савойская капуста.
Соленый картофель.
Яблочное пюре.

15.
Молочный холодецъ.
Красная капуста подъ соусомъ.
Клецки изъ манныхъ крупъ.
Компотъ изъ вишенъ.

16.
Крокеты изъ яицъ.
Цвѣтная капуста съ соусомъ изъ томатовъ.
Компотъ изъ разныхъ фруктовъ.
Суфле изъ гофю.

17.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Макароны.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ сливъ.

12.
Рѣдиски, крессъ-салатъ.
Хлѣбъ, масло.
Фрукты.
Простоквашъ.

13.
Яйца въ смятку.
Творогъ со смѣтаной.
Соленые огурцы.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

14.
Египетскій пудингъ.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

15.
Рѣдиски, творогъ со смѣтаной.
Хлѣбъ, масло.
Фрукты.
Простоквашъ.

16.
Вегетарианское рагу.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

17.
Картофельныя клѣцки.
Салатъ изъ фасоли.
Хлѣбъ, масло, сыръ изъ творога.
Простоквашъ.

18.
Фасоль.
Картофель съ зеленью петрушки.
Шоколадное фламри съ подливкой изъ фиалковаго корня.

19.
Сборный салатъ.
Компотъ изъ смородины.
Рисовый пудингъ.

20.
Супъ изъ цвѣтной капусты.
Картофельныя оладьи.
Салатъ подъ соусомъ.
Яблочное пюре.

21.
Пышки.
Кольраби.
Компотъ изъ черники.

22.
Глазунья.
Шпинатъ.
Соленый картофель.
Сливы.

23.
Гренки.
Грибныя клѣцки.
Морковь.
Компотъ изъ абрикосовъ.
Тортъ съ творогомъ.

24.
Картофельное суфле.
Кочанный салатъ и салатъ изъ свеклы.
Компотъ изъ малины.
Фиди-пудингъ.

18.
Рѣдиски, крессъ-салатъ.
Хлѣбъ, масло, фрукты.
Творогъ со смѣтаной.
Простоквашъ.

19.
Омлетъ.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, рѣдка.

20.
Рѣдиски, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Фрукты.
Простоквашъ.

21.
Рисъ съ яблоками.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

22.
Рѣдиски, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Фрукты.
Простоквашъ.

23.
Березовики.
Картофель въ смѣтанѣ.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло.
Простоквашъ.

24.
Рѣдиски, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Фрукты.
Простоквашъ.

25.
Холодецъ изъ яблоковъ.
Котлеты изъ пшена.
Красная капуста.
Соленый картофель.

26.
Омлетъ.
Зеленый горошекъ.
Компотъ изъ черники.

27.
Творожники
Восковые бобы.
Компотъ изъ чернослива.

28.
Пудингъ изъ моркови съ подлив-
кой изъ зеленого лука.
Кочанный салатъ.
Фламри изъ майцены.
Компотъ изъ смородины.

29.
Котлеты изъ чечевицы.
Бѣлая капуста подъ соусомъ.
Картофельное пюре.
Компотъ изъ брусники.

30.
Пудингъ изъ грибовъ съ гри-
нымъ соусомъ.
Сборныя овощи.
Компотъ изъ малины и смородины.
Сладкій тортъ.

31.
Вегетарианскіе пельмени.
Кочанный салатъ и салатъ изъ
фасоли.
Яблочное желе.

25.
Пудингъ изъ шпината съ подлив-
кой изъ сои.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

26.
Рѣдиси, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Фрукты.
Простоквашъ.

27.
Яйца въ смятку, крессъ-салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

28.
Рѣдиси, хлѣбъ, масло.
Творогъ со смѣтаной.
Фрукты.
Простоквашъ.

29.
Блинчики съ яблоками.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

30.
Рѣдиси, крессъ-салатъ.
Творогъ со смѣтаной.
Хлѣбъ, масло.
Фрукты.
Простоквашъ.

31.
Вегетарианское рагу.
Кочанный салатъ.
Хлѣбъ, масло, сыръ.
Простоквашъ.

Августъ.

1.
Супъ изъ полбы.
Крустады.
Савойская капуста.
Компотъ изъ сливъ.

2.
Бѣлые бобы.
Морковь подъ соусомъ.
Пирогъ съ вишнями.

3.
Маисовыя котлеты.
Шпинатъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

4.
Фаршированные томаты.
Салатъ подъ соусомъ.
Рисъ съ масломъ.
Черника.

5.
Боровики.
Красная капуста.
Картофель съ молочнымъ со-
сомъ.
Яблочное пюре.

6.
Пудингъ изъ моркови.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ ренклодовъ.
Либенцеллеръ-кремъ.

7.
Омлетъ.
Восковые бобы.
Компотъ изъ вишенъ.

8.
Лапша.
Огурцы подъ соусомъ.
Брусника.
Фида-пудингъ.

9.
Пышки.
Зеленый горошекъ съ морковью.
Соленый картофель.
Компотъ изъ ежевики.

10.
Гороховый пудингъ съ подливкой
изъ сои.
Бѣлая капуста.
Компотъ изъ абрикосовъ.

11.
Супъ изъ томатовъ.
Салфеточный пудингъ съ подлив-
кой изъ капорцевъ.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ сливъ.

12.
Картофельныя котлеты,
Кольраби.
Красная каша съ подливкой изъ
фалкового корня.

13.
Фаршированный лукъ.
Мангольдъ *).
Соленый картофель.
Рулетъ со сливами.

14.
Рисовыя котлеты.
Цвѣтная капуста.
Компотъ изъ вишенъ.

*) овощи.

15.
Супъ изъ шпината съ яйцами.
Египетскій пудингъ.
Кочанный салатъ.

16.
Сборныя овощи.
Жареный фаршированный карто-
фель.
Компотъ изъ дыни и ежевики.
Фламри изъ майцены.

17.
Рагу изъ чечевицы.
Блины изъ лапши.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ яблоковъ.

18.
Котлеты изъ перловыхъ крупъ.
Фасоль.
Компотъ изъ кислыхъ вишенъ.

19.
Супъ изъ сельдерея.
Савойская капуста
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ грушъ.

20.
Гренки.
Пудингъ изъ шпината съ беше-
мелевой подливкой.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ ренклодовъ.
Суфле изъ гофю.

21.
Пѣтушки гребешки.
Морковь подъ соусомъ.
Компотъ изъ ежевики.

22.
Супъ изъ цвѣтной капусты.
Вегетарианскіе пельмени.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ брусники.

23.
Тушеные томаты.
Фасоль.
Соленый картофель.
Пюре изъ сливъ.

24.
Холодецъ изъ смородины.
Кѣльнскія котлеты.
Кочанный салатъ изъ сельде-
рея.
Кремъ съ фруктами.

25.
Красная капуста.
Картофельное пюре съ битыми
яйцами и лукомъ.
Компотъ изъ абрикосовъ.

26.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Огурцы подъ соусомъ.
Жареный картофель.
Сборное суфле.

27.
Омлетъ.
Цвѣтная капуста съ подливкой
изъ томатовъ.
Компотъ изъ ежевики.
Тортъ съ творогомъ.

28.
Холодецъ изъ пива.
Ризи-бизи.

Морковь подъ соусомъ.
Компотъ изъ мирабелей.

29.
Баварскія клѣцки съ подливкой
изъ сои.
Зеленая капуста.
Жареный картофель.
Компотъ изъ дыни.

30.
Вегетарианское рагу.
Пышки.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ сливъ.

31.
Котлеты изъ пшена.
Бѣлая капуста.
Холодный рисъ съ подливкой
изъ ежевики.

Сентябрь.

1.
Бѣлые бобы.
Восковые бобы.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

2.
Грибныя котлеты.
Зеленый горошекъ и морковь.
Брусника.

3.
Котлеты изъ манны съ огуречной
подливкой.
Красная капуста.
Панированный картофель.

Компотъ изъ персиковъ.
Тортъ изъ пеклеванныхъ суха-
рей.

4.
Пудингъ изъ шпината съ под-
ливкой изъ масла.
Брюква.
Соленый картофель.
Брусника.

5.
Супъ изъ черной бузины.
Запеченный омлетъ съ горош-
комъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ яблоковъ.

6.
Картофельныя котлетки.
Зеленая капуста.
Макароны.
Компотъ изъ сливъ.

7.
Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.
Морковь подъ соусомъ.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ дыни.

8.
Котлеты гороховыя съ луковымъ
соусомъ.
Бѣлая капуста.
Соленый картофель.

9.
Супъ изъ полбы.
Пудингъ изъ лапши съ соусомъ
изъ томатовъ.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ сливъ.

10.
Жареные березовики.
Цвѣтная капуста съ масломъ.
Компотъ изъ крыжовника и пер-
сиковъ.
Миндальный тортъ.
11.
Гренки.
Фасоль.
Рисъ съ масломъ.
Яблочное пюре.
12.
Картофельныя клѣчки.
Пюре изъ чечевицы.
Кислая капуста подъ соусомъ.
Компотъ изъ грушъ.
13.
Пудингъ изъ моркови.
Кочанный салатъ.
Красная каша съ подливкой изъ
ванилина.
14.
Грибной супъ.
Бобы.
Омлетъ.
Брусника.
15.
Котлеты изъ шпината.
Савойская капуста.
Картофельные крокеты.
Компотъ изъ сливъ.
16.
Рисовый вѣничикъ съ соусомъ изъ
сморчковъ.
Брюква.
Картофель съ петрушкой.
Мармеладовый компотъ.

17.
Сборный салатъ.
Блины изъ лапши.
Зеленая капуста.
Компотъ изъ вишенъ.
18.
Грибныя клѣчки.
Морковь подъ соусомъ.
Жареный картофель.
Яблочный пирогъ.
19.
Суфле изъ шпината.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ персиковъ.
20.
Супъ изъ томатовъ.
Котлеты изъ полбы.
Бѣлая капуста.
Компотъ изъ сливъ.
21.
Фаршированные огурцы.
Рисъ съ масломъ.
Кочанный салатъ.
Пюре изъ яблоковъ.
22.
Картофельныя олады.
Фасоль ломаная.
Компотъ изъ брусники.
23.
Крокеты изъ яицъ.
Красная капуста.
Сборное суфле.
24.
Пудингъ изъ саго съ подливкой
изъ сои.

Сборныя овощи.
Компотъ изъ персиковъ.
Безе со сливками.

25.
Котлеты изъ гофю.
Мангольдъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.
26.
Супъ изъ полбы съ клецками
изъ бѣлаго хлѣба.
Рулетъ изъ капусты.
Кочанный салатъ съ сельдереемъ.
Компотъ изъ сливъ.
27.
Котлеты изъ чечевицы.
Огурцы подъ соусомъ.
Рисъ съ масломъ.
Флабри изъ майцены съ сморо-
диновой подливкой.
28.
Пышки.
Зеленый горошекъ.
Картофель съ петрушкой.
Компотъ изъ ежевики.
29.
Гренки.
Красная капуста.
Макароны.
Яблоки съ бѣлыми бобами.
30.
Тушеные томаты.
Восковые бобы.
Разварной картофель.
Компотъ изъ брусники и грушъ.

Октябрь.

1.
Фаршированные огурцы.
Зеленая капуста.
Жареный картофель.
Пирогъ со сливами.
2.
Грибной пудингъ съ подливкой
изъ зеленого лука.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ персиковъ.
3.
Омлетъ съ зеленью.
Морковь подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Красная каша съ подливкой изъ
фиалковаго корня.
4.
Котлеты изъ пшена.
Бѣлая капуста.
Компотъ изъ яблоковъ.
5.
Супъ изъ томатовъ.
Глазунья.
Бобы.
Соленый картофель.
Компотъ изъ дыни.
6.
Картофельный пудингъ съ под-
ливкой изъ зеленого лука.
Кочанный салатъ со свеклой.
Холодный рисъ съ фруктами.
7.
Баварскія клецки съ подливкой
изъ сои.

Брюква.
Картофель съ петрушкой.
Брусника.

8.

Рагу изъ чечевицы
Цвѣтная капуста съ масломъ.
Пышки.
Компотъ изъ сливъ.
Висквитный пирогъ.

9.

Влины изъ лапши.
Кислая капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

10.

Котлеты изъ полбы.
Ломаная фасоль.
Яблочное пюре.

11.

Гороховый супъ.
Кѣльнскія котлеты.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ ежевики.

12.

Пудингъ изъ пшпната съ масломъ
Морковь подъ соусомъ.
Жареный картофель.
Рулетъ изъ сливъ.

13.

Клецки изъ манныхъ крупъ.
Вегетарианское рагу.
Кочанный салатъ.
Брусника.

14.

Супъ изъ кореньевъ.

Бобы подъ кислымъ соусомъ.
Картофельные крокеты.
Кочанный салатъ.
Яблочное пюре.

15.

Фаршированные шампиньоны.
Красная капуста.
Рисъ въ маслѣ.
Компотъ изъ персиковъ.
Либенцемеръ-кремъ

16.

Тушеные томаты.
Цвѣтная капуста съ масломъ.
Тертый жареный картофель
Компотъ изъ сливъ.

17.

Запеченный омлетъ съ зеленымъ
горошкомъ.
Савойская капуста.
Компотъ изъ грушъ.

18.

Вегетарианскіе пельмени.
Кочанный салатъ съ фасолью.
Оборное суфле.

19.

Котлеты изъ чечевицы.
Зеленая капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ персиковъ.

20.

Супъ изъ бутеня.
Египетскій пудингъ.
Кочанный салатъ.
Яблочные пирожки.

21.

Фаршированный лукъ.
Морковь подъ соусомъ.
Жареный картофель.
Пюре изъ сливъ.

22.

Котлеты изъ томатовъ.
Шпинатъ съ яйцами.
Макароны.
Сладкій пирогъ съ виноградомъ.

23.

Клѣчки изъ творога.
Салатъ подъ соусомъ.
Брусника.

24.

Пудингъ изъ манной съ подлив-
кой изъ капорцевъ.
Сладкіе коренья.
Жареный картофель.
Компотъ изъ грушъ.

25.

Супъ изъ риса.
Красная капуста,
Яблочное пюре съ бѣлыми бо-
бами.

26.

Суфле изъ цвѣтной капусты съ
подливкой изъ сои.
Кочанный салатъ съ сельдереемъ
Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ
сливъ.

27.

Панированный омлетъ.
Восковые бобы.
Компотъ изъ ежевики.

28.

Картофельный супъ.
Влины изъ лапши.
Брюква.
Яблочное пюре.

29.

Фаршированные шампиньоны.
Зеленый горошекъ.
Картофельные пирожки.
Компотъ изъ персиковъ.
Сладкій тортъ.

30.

Котлеты изъ полбы.
Брюссельская капуста.
Компотъ изъ сливъ.

31.

Картофельныя клѣчки.
Морковь подъ соусомъ.
Компотъ изъ винограда.

Ноябрь.

1.

Кѣльнскія котлеты.
Кочанный салатъ.
Салфеточный пудингъ съ соусомъ
изъ томатовъ.

2.

Каштаны.
Зеленая капуста.
Жаренный картофель.

3.

Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Сладкіе коренья.
Яблочное пюре.

3.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Сладкіе корни.я.
Яблочное пюре.

4.
Котлеты изъ грибовъ.
Бѣлая капуста.
Холодный ристъ.
Компотъ изъ айвъ.

5.
Румфордскій супъ.
Запеченная цвѣтная капуста.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ винограда.
Бисквитный рулетъ.

6.
Маисовыя котлеты съ огуречнымъ
соусомъ.
Красная капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

7.
Пудингъ изъ моркови съ подлив-
кой изъ сои.
Фасоль.
Компотъ изъ сушеныхъ сливъ.

8.
Фаршированный сельдерей.
Кочанный и рапунцелевый салатъ
Фламри изъ майцены съ подлив-
кой изъ смородины.

9.
Гороховое пюре.
Кислая капуста.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ яблоковъ.

10.
Супъ изъ томатовъ.
Брюква.
Ристъ съ масломъ.
Пюре изъ сливъ.

11.
Жареные боровики.
Брюссельская капуста.
Соленый картофель.
Брусника.

12.
Пудингъ изъ сыра съ подливкой
изъ укропа.
Морковь подъ соусомъ.
Картофельные крокеты.
Яблочное желе со сбитыми слив-
ками.

13.
Фаршированные капуста.
Кочанный салатъ съ фасолью.
Компотъ изъ абрикосовъ.

14.
Пышки.
Зеленая капуста.
Соленый картофель.
Пюре изъ айвъ.

15.
Блины изъ лапши.
Рагу изъ чечевицы.
Кочанный салатъ.
Компотъ изъ грушъ.

16.
Супъ изъ ягодъ.
Зеленая клецки.
Савойская капуста.
Компотъ изъ чернослива.

17.
Крустады.
Вегетаріанское рагу.
Кочанный салатъ,
Яблочное пюре.

18.
Драчена изъ маанныхъ крупъ.
Сладкіе корни.я.
Компотъ изъ мирабелей.

19.
Грибной пудингъ съ соусомъ изъ
грибовъ.
Сборныя овощи.
Жареный картофель.
Компотъ изъ крыжовника.

20.
Супъ изъ полбы съ грибными
клецками.
Вегетаріанскіе пельмени.
Рапунцелевый салатъ.
Черника.

21.
Котлеты изъ гречневыхъ крупъ
съ соусомъ изъ хрѣна.
Красная капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

22.
Гренки.
Фасоль.
Салатъ изъ бѣлыхъ бобовъ.
Брусника.

23.
Супъ изъ корнейевъ.
Омлетъ.

Салатъ изъ бѣлой капусты и
рапунцея.
Пюре изъ сливъ.

24.
Клѣцки изъ маанныхъ крупъ съ
масломъ.
Зеленая капуста съ каштанами.
Компотъ изъ яблоковъ.

25.
Суфле изъ лапши съ огуречнымъ
соусомъ.
Тельтовскія рѣпки.
Жареный картофель.
Компотъ изъ сушеныхъ вишенъ.

26.
Паштетикн.
Брюссельская капуста.
Разварной картофель.
Компотъ изъ ренклодовъ.
Ристъ по-мальтійски.

27.
Гороховый супъ.
Голубцы.
Салатъ изъ свеклы и рапунцея.
Пюре изъ брусники съ грушами.

28.
Картофельныя оладьи.
Морковь подъ соусомъ.
Фиди-пудингъ съ подливкой изъ
малины.

29.
Котлеты изъ пшена съ подливкой
изъ петрушки.
Бобы.
Компотъ изъ абрикосовъ.

30.

Фаршированный сельдерей.
Жареный картофель.
Кочанный салатъ.
Яблочное желе съ ванилевой подливкой.

Декабрь.

1.

Супъ изъ бобовъ.
Шпинатъ.
Жареный картофель.
Компотъ изъ айвъ.

2.

Омлетъ.
Сладкіе корни.
Красная каша съ подливкой изъ фиалковаго корня.

3.

Сборный салатъ.
Жареная сырѣжка.
Зеленый горохъ.
Яблочное пюре.

4.

Макароны.
Красная капуста.
Компотъ изъ абрикосовъ.

5.

Фаршированный лукъ.
Фасоль.
Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ.

6.

Супъ изъ сельдерей.
Клѣцки изъ манныхъ крупъ.
Брюква
Яблочное пюре съ брусникой.

7.

Пудингъ изъ саго съ подливкой изъ капорцевъ.
Салатъ изъ свеклы и рапуцеля
Компотъ изъ чернослива.

8.

Котлеты изъ бобовъ съ подливкой изъ сои.
Бѣлая капуста подъ соусомъ.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ

9.

Творожники.
Морковь подъ соусомъ.
Компотъ изъ персиковъ и кислыхъ вишенъ.

10.

Супъ изъ грибовъ.
Запеченная цвѣтная капуста.
Салатъ изъ рапуцеля.
Пирогъ съ яблоками.

11.

Котлеты изъ томатовъ.
Ломаная фасоль.
Компотъ изъ черники.

12.

Грибныя клѣцки.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Жареный картофель.
Яблочное пюре.

13.

Пышки.
Красная капуста подъ соусомъ.
Рисъ съ масломъ.
Компотъ изъ абрикосовъ.

14.

Котлеты изъ грибовъ.
Сборный овощи.
Пюре изъ сливъ.

15.

Супъ изъ томатовъ.
Каштаны.
Зеленая капуста.
Компотъ изъ брусники.

16.

Картофельное суфле.
Брюква.
Рапуцелевый салатъ.
Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ.

17.

Гренки.
Панированный омлетъ.
Брюссельская капуста.
Яблочное желе со сбитыми сливками.

18.

Вегетарианское рагу.
Египетскій пудингъ.
Салатъ изъ рапуцеля.

19.

Пюре изъ гороха.
Кислая капуста подъ соусомъ.
Компотъ изъ грушъ.

20.

Супъ изъ кореньевъ.
Вегетарианскіе пельмени.
Салатъ изъ рапуцеля.
Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.

21.

Котлеты изъ манса.
Сладкіе корни.
Красная каша съ подливкой изъ ванилина.

22.

Картофельныя оладьи.
Савойская капуста.
Компотъ изъ черники.

23.

Супъ изъ зеленой капусты.
Пудингъ изъ моркови съ масломъ.
Салатъ изъ рапуцеля.
Компотъ изъ абрикосовъ.

24.

Суфле изъ лапши съ огуречнымъ соусомъ.
Красная капуста подъ соусомъ.
Картофельныя крокеты.
Тортъ изъ пеклеваннаго хлѣба съ подливкой изъ крыжовника.

25.

Баварскія клѣцки съ подливкой изъ сои.
Тельтовскія рѣпки.
Яблочное пюре.
Шоколадный пудингъ съ подливкой изъ фиалковаго корня.

26.
Бѣлые грибы.
Шпинатъ съ яйцами.
Жареный картофель.
Компотъ изъ брусники.

27.
Супъ изъ полбы.
Зеленый горошекъ съ морковью
подъ соусомъ.
Рисъ съ масломъ.
Компотъ изъ чернослива.

28.
Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
Бѣлая капуста подъ соусомъ.
Компотъ изъ абрикосовъ.

29.
Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.
Восковые бобы.
Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ
сливъ и кислыхъ вишенъ.

30.
Пудингъ съ сыромъ съ подлив-
кой изъ сои.
Зеленая капуста.
Соленый картофель.
Компотъ изъ грушъ.

31.
Румфордскій супъ.
Омлетъ.
Салатъ изъ рапунцеля.
Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.

Алфавитный указатель.

	Стр.		Стр.
А.		В.	
Абрикосовая подливка . . .	126	Вегетарианское рагу	99
Абрикосовый холодецъ . . .	13	Весенняя рѣпа	28
Англійскій бисквитный пи- рогъ	145	Восковая фасоль	33
Арме-риттеръ	85		
Б.		Г.	
Баварскія клецки	51	Гмунденскій пудингъ	153
Безе со сливками	149	Голландскій пудингъ	154
Березовики	46	Голландскій соусъ	122
Бисквитное пирожное холод- ное	141	Голубцы	102
Бисквитный рулетъ съ ва- реньемъ	166	Гороховый пудингъ	65
Бисквитный тортъ	166	Гороховый супъ	3
Витыя яйца	71	Горчиная подливка	124
Витыя яйца съ томатами . .	71	Гренки съ зеленью	18
Влины изъ лапши	90	Гренки съ зеленью петрушки	18
Влины съ вишнями	77	Гренки съ рѣдискою	19
Бобы въ маслѣ	32	Гренки съ сардинками . . .	19
Бобы подъ кислымъ соусомъ	97	Гренки съ сыромъ	18
Бомба изъ савойской капусты	106	Гренки съ шампиньонами .	18
Боровики	50	Гренки съ яйцами	18
Боровики панированные . .	50	Гречневая каша	131
Брюква	28	Грибы съ лукомъ	50
Брюссельская капуста . . .	22		
Булетки изъ бѣлой капусты	104	Д.	
Бѣлая шапочка	140	Драчена изъ манныхъ крупъ	77
		Драчена изъ булки	77
		День и ночь (суфле)	165

	Стр.		Стр.
Е.		Картофельные крокеты иначе	82
Египетский пудингъ	87	Картофель по-княжески . . .	84
Еленинский торгъ	168	Картофельные пирожки . . .	81
		Картофель разварной	81
З.		Картофель соленый	78
Запеченные сморчки	49	Картофель съ майораномъ .	78
Запеченная цвѣтная капуста	34	Картофель съ манной кру-	
Запеченный омлетъ съ гри-		пою	80
бами	76	Картофель съ петрушкою .	78
Запеченный омлетъ со струч-		Картофель съ селедкой . . .	83
ками	76	Картофель тертый, жареный .	79
Запеченный омлетъ со шпи-		Каша изъ манныхъ крупъ,	
патомъ	76	жареная	132
Зеленая капуста	20	Каша изъ овсяныхъ крупъ .	132
Зеленая капуста съ кашею .	20	Каша изъ перловыхъ крупъ	
Зеленые клѣцки	52	съ черносливомъ	134
Земляничная бомба	147	Каша изъ яблоковъ	138
Земляничный кисель со сби-		Каштаны	95
тыми сливками	139	Каштановая гора	146
		Кельнскія котлеты	59
К.		Кингсфордскій салатъ . . .	41
Кабинетный пудингъ	154	Кисель земляничный со сби-	
Какао (см. шоколадъ)	177	тыми сливками	139
Карамелевый кремъ	150	Кислое молоко	177
Картофельныя булетки	81	Клѣцки изъ вишенъ	87
Картофельныя клѣцки	53	Клѣцки изъ грибовъ	55
Картофельныя клѣцки иначе	53	Клѣцки изъ манныхъ крупъ	
Картофельныя котлеты	59	печенныя	87
Картофельный пудингъ	66	Клѣцки изъ творога	53
Картофельное пюре	80	Клѣцки изъ творога au gratin	54
Картофельный супъ	6	Клѣцки изъ яблоковъ	86
Картофель подъ молочнымъ		Клѣцки къ супамъ	55
соусомъ	79	Кислая капуста	24
Картофель въ смѣтанѣ	79	Кольраби	27
Картофель жареный, паниро-		Кольраби фаршированное .	105
ванный	79	Компотъ изъ абрикосовъ . .	109
Картофельные крокеты	81	Компотъ изъ айвы	115
		Компотъ изъ апельсиновъ .	109
		Компотъ изъ брусники . . .	114

	Стр.		Стр.
Компотъ изъ брусники съ		Компотъ изъ черники	119
яблочнымъ пюре	114	Компотъ изъ чернослива . . .	117
Компотъ изъ брусники съ		Компотъ изъ яблоковъ	119
молокомъ	114	Коренья для супа	1
Компотъ изъ винограда	117	Котлеты изъ бобовъ	56
Компотъ изъ вишенъ	112	Котлеты изъ гороха	56
Компотъ изъ грушъ	109	Котлеты изъ гречневыхъ	
Компотъ изъ дыни	113	крупъ	56
Компотъ изъ ежевики	110	Котлеты изъ грибовъ	60
Компотъ изъ земляники	110	Котлеты изъ манса	60
Компотъ изъ кислыхъ ви-		Котлеты изъ манныхъ крупъ	57
шенъ	116	Котлеты изъ овсяныхъ крупъ	58
Компотъ изъ крыжовника . . .	116	Котлеты изъ пшена	59
Компотъ изъ малины	111	Котлеты изъ полбы	58
Компотъ изъ малины и смо-		Котлеты изъ разныхъ овощей	57
родины	111	Котлеты изъ томатовъ	62
Компотъ изъ мармелада	112	Котлеты изъ чечевицы	60
Компотъ изъ мирабелей	113	Котлеты изъ шпината	61
Компотъ изъ персиковъ	113	Кочанная капуста	25
Компотъ изъ разныхъ фрук-		Кочанная капуста фарширо-	
товъ	110	ванная	103
Компотъ изъ ревеня	115	Кочанная капуста съ кашею	26
Компотъ изъ ренклодовъ	115	Кочанный салатъ	42
Компотъ изъ свеклы	116	Кочанный салатъ съ мали-	
Компотъ изъ сливъ	113	новымъ сокомъ	42
Компотъ изъ смородины	111	Кочанный салатъ со смѣта-	
Компотъ изъ тыквы	112	ною	42
Компотъ изъ черники	111	Красная капуста	23
Компотъ изъ шиповника	110	Красная каша изъ саго	137
Компотъ изъ яблоковъ	102	Красный кисель изъ саговой	
		муки	137
Компоты изъ сушеныхъ		Кремъ изъ абрикосовъ	149
фруктовъ:		Кремъ изъ ванилина	149
Компотъ изъ абрикосовъ	117	Кремъ изъ грѣцкихъ орѣховъ	152
Компотъ изъ вишенъ	118	Кремъ изъ карамеля	150
Компотъ изъ грушъ	118	Кремъ изъ кислаго молока .	152
Компотъ изъ желтыхъ сливъ .	119	Кремъ изъ лѣсныхъ орѣховъ	151
Компотъ изъ мирабелей	118	Кремъ изъ миндального пе-	
Компотъ изъ персиковъ	118	ченья	151

Кремъ изъ миндаля	Стр. 151
Кремъ изъ шоколада	150
Кремъ съ фруктами	141
Крессъ-салатъ водяной	40
Крессъ-салатъ садовый	41
Крокеты изъ яицъ	72
Крустады	85

Л.

Ламанскій тортъ	168
Лапша молочная	89
Лапша съ петрушкою	89
Лапша съ сыромъ	90
Лепешки изъ перловыхъ крупъ	57
Либенцеллеръ-кремъ	140
Лимонадъ	178
Лимонное пирожное	142
Ломаная фасоль	31
Луковый соусъ	125
Лукъ подъ соусомъ	31

М.

Майонезъ	122
Макарены	88
Макарены въ молокъ	133
Мангольдъ	20
Мангольдовые стебли	21
Масло съ петрушкою	123
Масло къ спаржѣ, цвѣтной капустѣ и проч.	120
Меранскій пудингъ	155
Миндальная размазня	133
Миндальный тортъ	169
Молодая крапива	19
Молочная каша изъ перло- выхъ крупъ	131
Молочный пудингъ	155

Молочная размазня	Стр. 131
Морковь съ яблоками	37
Мороженое изъ малины	148
Муссъ изъ фруктовъ	128
Мучной супъ	2

О.

Омлетъ обыкновенный	72
Омлетъ панированный	75
Омлетъ съ грибами	75
Омлетъ съ зеленью	73
Омлетъ со стручками	76
Омлетъ съ пармезаномъ	74
Омлетъ съ петрушкою	73
Омлетъ съ сыромъ	74
Омлетъ со шпинатомъ	75
Омлетъ фаршированный	74
Омлетъ французскій	73

П.

Панированная цвѣтная ка- пуста	35
Паштетики	101
Паштетъ	100
Пеклеванный хлѣбъ (Schrot- brod)	176
Петрушка въ маслѣ	123
Печенныя яблоки	86
Пельмени вегетарианскіе	90
Пирогъ съ вишнями	165
Пирогъ съ земляникою	173
Пирогъ съ малиною	174
Пирогъ съ смородиною	174
Пирогъ съ черникой	173
Пирожки съ земляникою сладкіе	173
Пирожки со сморчками	—
Питье изъ малиноваго сока	178

Поджаренная манная каша	Стр. 132
Подливка изъ анита (Fenchel)	121
Подливка изъ бешемели	119
Подливка изъ ванилина	130
Подливка изъ вина	130
Подливка изъ грушъ	126
Подливка изъ ежевики	126
Подливка изъ земляники	126
Подливка изъ капорцевъ	122
Подливка изъ малины	128
Подливка изъ миндаля	129
Подливка изъ персиковъ	129
Подливка изъ петрушки	123
Подливка изъ свѣжихъ огур- цовъ	121
Подливка изъ сливъ	129
Подливка изъ смородины	128
Подливка изъ сои	125
Подливка изъ соленыхъ огур- цовъ	121
Подливка изъ укропа	120
Подливка изъ фруктовъ	127
Подливка изъ черники	127
Подливка изъ шиповника	127
Подливка изъ шоколада	129
Подливка изъ яблоковъ	126
Подливка изъ яицъ къ са- лагу	121
Поляскій соусъ	124
Порей	21
Портулакъ	22
Пражскіе пирожки	101
Принцъ Пюклеръ	147
Пудингъ изъ булки	162
Пудингъ изъ грибовъ	67
Пудингъ съ изюмомъ	157
Пудингъ изъ лапши	67
Пудингъ изъ маннхъ крупъ	65
Пудингъ изъ моркови	67

Пудингъ изъ пеклеванныхъ сухарей	Стр. 157
Пудингъ изъ пумперникаля	158
Пудингъ изъ пшена	66
Пудингъ изъ саго	68
Пудингъ изъ спаржи	69
Пудингъ съ сыромъ	66
Пудингъ изъ творога	68
Пудингъ изъ цвѣтной ка- пусты	65
Пудингъ изъ шпината	69
Пудингъ съ яблоками	152
Пышки	84
Пышки въ формочкахъ	84
Пѣтушья гребешки	48
Пюре изъ айвы	115
Пюре изъ бобовъ	—
Пюре изъ брусники	114
Пюре изъ каштановъ	95
Пюре изъ сельдерея	31
Пюре изъ сливъ	114
Пюре изъ чечевицы	96
Пюре изъ шампиньоновъ	47

Р.

Рагу изъ грибовъ	99
Рагу изъ овощей	98
Рагу изъ огурцовъ	99
Рагу изъ чечевицы	97
Размазня изъ маиса	133
Размазня изъ маннхъ крупъ	131
Размазня изъ миндаля	133
Размазня изъ муки	133
Размазня изъ пшена	132
Размазня изъ риса	134
Размазня изъ тыквы	132
Ревень	22
Ризи-бизи	95

Стр.	Стр.
Рисовый вѣшчикъ 93	Салатъ изъ сельдерея сырого 44
Рисовый пудингъ 156	Салатъ изъ сладкихъ ко-
Рисовый супъ 9	реневъ 44
Рисовыя котлеты 61	Салатъ изъ спаржи 44
Рисъ въ раковинахъ 94	Салатъ изъ томатовъ 45
Рисъ по испански 146	Салатъ изъ фасоли 39
Рисъ по-мальтійски 146	Салатъ изъ цвѣтной капусты 39
Рисъ съ изюмомъ 94	Салатъ изъ эндивія 41
Рисъ съ масломъ 93	Салатъ изъ яицъ 41
Рисъ съ тыквою 94	Салатъ подъ соусомъ 23
Рисъ (холодный) съ фруктами 145	Салатъ фаршированный 24
Рисъ съ яблоками 93	Салатъ швейцарскій 44
Рулетъ съ вишнями 135	Сахарныя стручки 34
Рулетъ съ зеленою капустою. 91	Сборныя овощи 36
Рулетъ смѣтанный 92	Сборный салатъ 40
Рулетъ съ рисомъ 91	Сборное суфле 159
Рулетъ со сливами 136	Свекла 28
Рулетъ съ творогомъ 136	Сдобныя клѣчки 51
Румфордскій супъ 9	Сельдерея 30
Рыхлое тѣсто 171	Сладкія корни 30
Рѣзаная спаржа 36	Сладкія корни со спаржею. 37
Рѣпа 29	Сладкій пирогъ съ виногра-
	домъ 175
	Сладкіе пирожки 136
	Сладкій тортъ 167
	Сладкое сдобное тѣсто 172
	Сливочное мороженое 148
	Слоеное тѣсто 170
	Слоеное тѣсто съ кокосовымъ
	масломъ 171
	Соусъ изъ грибовъ 123
	Соусъ изъ сморчковъ 123
	Соусъ изъ хрѣна 122
	Спаржа нарѣзанная 36
	Стручки съ морковью 38
	Стручки со спаржею 38
	Стручки съ кочаннымъ сала-
	томъ 48
	Супъ изъ бобовъ 3

С.

Сабайонъ 130
Савойская капуста 26
Савойская капуста иначе 26
Салатъ изъ бѣлыхъ бобовъ 40
Салатъ изъ бѣлой капусты 45
Салатъ изъ кореньевъ 46
Салатъ изъ кореньевъ пе-
трушки 43
Салатъ изъ красной капусты 43
Салатъ изъ латука 43
Салатъ изъ молодой крапивы 40
Салатъ изъ огурцовъ 41
Салатъ изъ свеклы 43
Салатъ изъ сельдерея 44

Стр.

Стр.

Супъ изъ бутеня	6
Супъ изъ бѣлаго хлѣба	8
Супъ изъ грибовъ	8
Супъ изъ ежевики	3
Супъ изъ зелени	6
Супъ изъ зеленой капусты	4
Супъ изъ зеленыхъ струч- ковъ	10
Супъ изъ кореньевъ	12
Супъ изъ моркови	7
Супъ изъ полбы	4
Супъ изъ сельдерея	10
Супъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ	9
Супъ изъ спаржи	11
Супъ изъ томатовъ	11
Супъ изъ цвѣтной капусты	2
Супъ изъ чечевицы	7
Супъ изъ шпината	11
Супъ изъ щавеля	10
Супъ съ макаронами	7
Суфле изъ гофю	160
Суфле изъ картофеля	161
Суфле изъ картофеля соле- ное	63
Суфле изъ картофеля сладкое	161
Суфле изъ крыжовника	164
Суфле изъ лапши	63
Суфле изъ манса съ апель- синнами	162
Суфле изъ маннхъ крупъ	161
Суфле изъ ревеня	164
Суфле изъ рисовой муки	163
Суфле изъ риса съ шокола- домъ	163
Суфле изъ спаржи	63
Суфле изъ томатовъ	64
Суфле изъ цвѣтной капусты	62
Суфле изъ шпината	64

Суфле изъ яблоковъ	159
Сыроѣжки	49
Сыроѣжки папированныя	50

Т.

Творожники	61
Тельтовскія рѣпки	29
Томаты фаршированные	106
Тортъ изъ лѣсныхъ орѣховъ	168
Тортъ изъ маннхъ крупъ	167
Тортъ изъ неклеваннхъ су- харей	170
Тортъ изъ творога	172
Тортъ съ изюмомъ	170
Тортъ съ финиками	167
Тортъ съ яблоками	165

Ф.

Фаршированные огурцы	104
Фаршированный лукъ	107
Фасоль	31
Фасоль въ молокѣ	33
Фиди-пудингъ	144
Фламри изъ майцены	143
Фламри изъ миндаля	144
Фламри изъ рисоваго крах- мала	143
Фламри изъ саго	144
Флорентійское суфле	160
Французскій рисовый пудингъ	156

Х.

Холодецъ изъ абрикосовъ	14
Холодецъ изъ вишенъ	15
Холодецъ изъ земляники	14
Холодецъ изъ малины	15
Холодецъ изъ молока	16
Холодецъ изъ персиковъ	16

Стр.		Стр.	
	Холодецъ изъ персиковыхъ листьевъ	16	Шампиньоны фаршированные
	Холодецъ изъ пива	13	Шарлотка изъ яблоковъ
	Холодецъ изъ риса	17	Шоколадъ
	Холодецъ изъ саго	17	Шоколадное фламри
	Холодецъ изъ смородины	15	Шоколадный кремъ
	Холодецъ изъ творога	17	Шоколадный пудингъ
	Холодецъ изъ хлѣба	14	Шпинатъ
	Холодецъ изъ черники	14	Шпинатъ съ кашею
	Холодецъ изъ яблоковъ	12	
	Хрѣнъ подъ соусомъ	29	

Ц.

Царскій пудингъ	155
Цвѣтная капуста	34
Цвѣточный салатъ	39

Ч.

Чечевица подъ кислымъ соу- сомъ	97
--	----

Ш.

Шампиньоны	47
Шампиньоны панированные	47

Щ.

Щавель	24
------------------	----

Я.

Яблочное желе	138
Яблочное пирожное	140
Яблочное пюре	108
Яблочное пюре съ бобами	96
Яблочные блинчики	76
Яблочный рулетъ	135
Яйца безъ скорлупы	71
Яйца въ мукѣ	70
Яйца въ сметку	70
Яичница глазунья	71
Яичница заварная	72
Янъ въ мѣшкѣ (пудингъ)	88

Перечень

суповъ, вторыхъ блюдъ (овощей), салатовъ,
компотовъ, соусовъ и сладкихъ блюдъ.

I. Супы горячіе и холодные.

1. Коренья для суповъ.
2. Яблочный супъ.
3. Мучной супъ.
4. Супъ изъ цвѣтной капусты.
5. Супъ изъ бобовъ.
6. Супъ изъ ежевики.
7. Супъ изъ гороха.
8. Супъ изъ полбы.
9. Супъ изъ зеленой капусты.
10. Супъ изъ овсяныхъ крупъ.
11. Супъ изъ черной бузины.
12. Супъ изъ картофеля.
13. Супъ изъ бутеня.
14. Супъ изъ травъ.
15. Супъ изъ чечевицы.
16. Супъ съ макаронами.
17. Супъ изъ моркови.
18. Супъ изъ бѣлаго хлѣба.
19. Супъ изъ грибовъ.
20. Супъ изъ сушеныхъ желтыхъ
сливъ.
21. Супъ изъ риса.
22. Супъ изъ картофеля и гороха
(Румфордскій).
23. Супъ изъ щавеля.
24. Супъ изъ зеленыхъ стручковъ.
25. Супъ изъ сельдерея.
26. Супъ изъ спаржи.
27. Супъ изъ шпината.
28. Супъ изъ томатовъ.
29. Супъ изъ кореньевъ.
30. Холодецъ изъ яблоковъ.
31. Холодецъ изъ абрикосовъ.
32. Холодецъ изъ пива.
33. Холодецъ изъ хлѣба.
34. Холодецъ изъ земляники.
35. Холодецъ изъ черники.
36. Холодецъ изъ малины.
37. Холодецъ изъ смородины.
38. Холодецъ изъ вишенъ.
39. Холодецъ изъ молока.
40. Холодецъ изъ персиковъ.
41. Холодецъ изъ персиковыхъ
листьевъ.
42. Холодецъ изъ творога.
43. Холодецъ изъ риса.
44. Холодецъ изъ саго.

Гренки.

45. Гренки съ шампиньонами.
46. Гренки съ яйцами.
47. Гренки съ сыромъ.
48. Гренки съ зеленью.
49. Гренки съ петрушкой.
50. Гренки съ рѣдической.
51. Гренки съ сардинками.

II. Овощи.

а) Кушанья из листовных овощей.

52. Молодая крапива.
53. Зеленая капуста.
54. Зеленая капуста с кашей.
55. Мангольд (листья).
56. Стебли мангольда.
57. Петрушка.
58. Порей.
59. Портулак.
60. Ревень.
61. Брюссельская капуста.
62. Красная капуста.
63. Салат под соусом.
64. Фаршированный салат.
65. Щавель.
66. Кислая капуста.
67. Шпинат.
68. Шпинат с кашей.
69. Белая капуста.
70. Белая капуста с кашей.
71. Савойская капуста.
72. Савойская капуста иначе.
73. Савойская капуста с кашей.

б) Кушанья из корней и клубней овощей.

74. Кольраби.
75. Морковь.
76. Брюква.
77. Весенняя репа.
78. Свекла.
79. Тельтовские репки.
80. Хрен.

81. Обыкновенная репа.
82. Сладкие корни.
83. Папированные сладкие корни.
84. Сельдерей.
85. Пюре из сельдерея.
86. Лук.

в) Кушанья из стручковых овощей.

87. Ломаная фасоль.
88. Бобы.
89. Фасоль.
90. Фасоль в молоке.
91. Восковые бобы.
92. Стручки зеленые или горох.
93. Сахарный горошек.

г) Кушанья из различных овощей.

94. Цветная капуста.
95. Запеченная цветная капуста.
96. Панированная цветная капуста.
97. Огурцы.
98. Спаржа.
99. Мелко нарезанная спаржа.

д) Кушанья из смешанных овощей.

100. Сборные овощи.
101. Морковь с яблоками.
102. Сладкие корни со спаржей.
103. Стручки зеленые с морковью.
104. Стручки зеленые со спаржей.
105. Стручки зеленые с кочанным салатом.

III. Салаты.

106. Цветочный салат.
107. Салат из цветной капусты.
108. Салат из фасоли.
109. Салат из белых бобов.
110. Салат из крапивы.
111. Салат из водяного кресса.
112. Салат сборный.
113. Салат из яиц.

114. Салат из эндивия.
115. Салат из садового кресса.
116. Салат из огурцов.
117. Салат кингсфордский.
118. Салат кочанный.
119. Салат кочанный с малиновым соком.
120. Салат кочанный со сметаной.
121. Салат из корней петрушки.
122. Салат рапунцелевый.
123. Салат из свеклы.
124. Салат из красной капусты.
125. Салат из лагука.
126. Салат из сладких корней.
127. Салат швейцарский.
128. Салат из сельдерея.
129. Салат из красного сельдерея.
130. Салат из спаржи.
131. Салат из томатов.
132. Салат из белой капусты.
133. Салат из запеченных яблоков.
134. Салат из корней.

IV. Кушанья,

которые могут служить отчасти как первые блюда, отчасти подаваться с овощами или как салаты за обедом и ужином.

Грибные блюда.

135. Березовики.
136. Шампиньоны.
137. Пюре из шампиньонов.
138. Шампиньоны панированные.
139. Фаршированные шампиньоны.
140. Пятуньи гребешки.
141. Сморчки для рагу.
142. Запеченные сморчки.
143. Сырочки.
144. Сырочки панированные.
145. Боровики.
146. Панированные боровики.
147. Грибы с луком.

Вареные клецки.

148. Баварские клецки.
149. Сдобные клецки.
150. Клецки из манной крупы.
151. Зеленые клецки.
152. Картофельные клецки.
153. Картофельные клецки иначе.

154. Клецки из творога.
155. Клецки из творога au gratin.
156. Рисовые клецки.
157. Грибные клецки.
158. Клецки из булки.
159. Клецки из супа.
160. Салфеточный пудинг.
- Печеные клецки и котлеты (вегетарианские).
161. Котлеты из белых бобов.
162. Котлеты из гречневых круп.
163. Гороховые котлеты.
164. Котлеты из обоей.
165. Лепешки из перловых круп.
166. Котлеты из манной крупы.
167. Котлеты из подов.
168. Котлеты из овсяных круп.
169. Котлеты из пшена.
170. Картофельные котлеты.
171. Кельские котлеты.

172. Котлеты изъ чечевицы.
173. Маисовыя котлеты.
174. Грибныя котлеты.
175. Рисовыя котлеты.
176. Творожники.
177. Котлеты изъ шпината.
178. Котлеты изъ томатовъ.

Суфле.

179. Суфле изъ цвѣтной капусты.
180. Картофельное суфле.
181. Суфле изъ лапши.
182. Суфле изъ спаржи.
183. Суфле изъ шпината.
184. Суфле изъ томатовъ.

Пудинги.

185. Пудингъ изъ цвѣтной капусты.
186. Гороховый пудингъ.
187. Пудингъ изъ манныхъ крупъ.
188. Пудингъ изъ пшена.
189. Картофельный пудингъ.
190. Пудингъ съ сыромъ.
191. Пудингъ изъ моркови.
192. Пудингъ изъ лапши.
193. Пудингъ изъ грибовъ.
194. Пудингъ изъ творога.
195. Пудингъ изъ саго.
196. Пудингъ сметанный.
197. Пудингъ изъ спаржи.
198. Пудингъ изъ шпината.

Различныя кушанья изъ яицъ.

199. Яйца въ сметку.
200. Яичница съ сыромъ.
201. Яйца въ мукъ.
202. Битыя яйца.
203. Битыя яйца съ томатами.
204. Яичница глазуны.
205. Яйца безъ скорлупы.
206. Яичница заварная.
207. Крокеты изъ яицъ.

Вегетарианскія кушанья.

208. Обыкновенный омлетъ.
209. Омлетъ со сметаною.
210. Французскій омлетъ.
211. Омлетъ съ петрушкою.
212. Омлетъ съ душистыми травами.
213. Омлетъ съ пармезаномъ.
214. Омлетъ съ овощами.
215. Омлетъ съ вареньемъ.
216. Панированный омлетъ.
217. Омлетъ съ грибами.
218. Омлетъ со шпинатомъ.
219. Запеченный омлетъ съ грибами.
220. Запеченный омлетъ со стручками.
221. Запеченный омлетъ со шпинатомъ.
222. Яблочныя блинчики.
223. Блинчики съ вишнями.
224. Драчена изъ манныхъ крупъ.
225. Драчена изъ бѣлаго хлѣба.

Картофельныя блюда.

226. Соленый картофель.
227. Картофель съ петрушкою.
228. Картофель съ майораномъ.
229. Жареный картофель.
230. Тертый жареный картофель.
231. Панированный картофель.
232. Картофель въ молочномъ соусѣ.
233. Картофель въ сметанѣ.
234. Картофельное пюре.
235. Оладьи изъ манныхъ крупъ съ картофелемъ.
236. Разварной картофель.
237. Картофельные пирожки.
238. Картофельные булочки.
239. Картофельные крокеты.
240. Картофельные крокеты иначе.
241. Картофельные блины.

242. Картофельныя оладьи.
243. Картофель подъ кислымъ соусомъ.
244. Картофель съ селедкой.
245. Картофель по-княжески.

Разныя кушанья.

246. Пышки въ формочкахъ.
247. Пышки.
248. Крустады.
249. Арме-риттеръ.
250. Оладьи изъ творога.
251. Клецки изъ яблоковъ.
252. Печеныя клецки изъ яблоковъ.
253. Печеныя клецки изъ манныхъ крупъ.
254. Клецки съ вишнями.
255. Египетскій пудингъ.
256. Янъ въ мѣшкѣ (пудингъ).
257. Макароны.
258. Лапша.
259. Лапша съ петрушкою.
260. Лапша съ сыромъ.
261. Блины изъ лапши.
262. Вегетарианскіе пельмени.
263. Рулетъ съ капустою.
264. Рулетъ съ рисомъ.
265. Рулетъ сметанный.
266. Рисовый вѣнчикъ.
267. Рись съ масломъ.
268. Рись яблоками.
269. Рись съ тыквою.
270. Рись въ раковинахъ.
271. Рись съ изюмомъ.
272. Ризи-бизи.
273. Каштаны.
274. Пюре изъ каштановъ.
275. Пюре изъ гороха.
276. Пюре изъ чечевицы.
277. Яблочное пюре съ бобами.
278. Бобы подъ кислымъ соусомъ.
279. Чечевица подъ кислымъ соусомъ.
280. Рагу изъ чечевицы.
281. Рагу изъ обочей.
282. Рагу изъ огурцовъ.
283. Рагу изъ грибовъ.
284. Вегетарианское рагу.
285. Паштетъ.
286. Паштетики.
287. Пражскіе пирожки.
288. Фаршированный шпинатъ.
289. Голубцы.
290. Рулетъ съ капустою.
291. Фаршированная капуста.
292. Булочки изъ бѣлой капусты.
293. Фаршированные огурцы.
294. Фаршированное кольраби.
295. Фаршированный сельдерей.
296. Фаршированные томаты.
297. Вомба изъ савойской капусты.
298. Фаршированный лукъ.

V. Компоты.

299. Компотъ изъ яблоковъ.
300. Яблочное пюре.
301. Компотъ изъ апельсиновъ.
302. Компотъ изъ абрикосовъ.
303. Компотъ изъ грушъ.
304. Компотъ изъ ежевики.
305. Компотъ изъ различныхъ фруктовъ.
306. Компотъ изъ земляники.
307. Компотъ изъ шиповника.
308. Компотъ изъ черники.
309. Компотъ изъ малины.
310. Компотъ изъ малины и смородины.
311. Компотъ изъ смородины.
312. Компотъ изъ вишенъ.

313. Компотъ изъ тыквы.
314. Компотъ изъ мармелада.
315. Компотъ изъ дыни.
316. Компотъ изъ мирабелей.
317. Компотъ изъ персиковъ.
318. Компотъ изъ сливъ.
319. Пюре изъ сливъ.
320. Компотъ изъ брусники.
321. Компотъ изъ брусники и яблочнаго пюре.
322. Компотъ изъ брусники съ молокомъ.
323. Пюре изъ брусники.
324. Компотъ изъ айвы.
325. Пюре изъ айвы.
326. Компотъ изъ ренклодовъ.
327. Компотъ изъ ревеня.
328. Пюре изъ ревеня.
329. Компотъ изъ свеклы.

330. Компотъ изъ кисл. вишенъ.
331. Компотъ изъ крыжовника.
332. Компотъ изъ винограда.
- Компоты изъ сушеныхъ фруктовъ.**
333. Компотъ изъ сушеныхъ абрикосовъ.
334. Компотъ изъ чернослива.
335. Компотъ изъ сушеныхъ очищенныхъ грушъ.
336. Компотъ изъ сушеной черники.
337. Компотъ изъ сушен. вишенъ.
338. Компотъ изъ сушеныхъ мирабелей.
339. Компотъ изъ сушеныхъ персиковъ.
340. Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ.
341. Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.

VI. Подливки и соусы.

342. Подливка изъ бешемели.
343. Подливка изъ масла къ цветной капустѣ, спаржѣ и проч.
344. Англійскій хлебный соусъ.
345. Подливка изъ укропа.
346. Подливка изъ яицъ къ салату.
347. Подливка изъ анита (Fenchel).
348. Подливка изъ свѣжихъ огурцовъ.
349. Подливка изъ соленыхъ огурцовъ.
350. Голландскій соусъ.
351. Подливка изъ капорцевъ.
352. Майонезъ.
353. Соусъ изъ хрѣна.
354. Соусъ изъ сморчковъ.
355. Масло съ петрушкою.
356. Подливка изъ петрушки.
357. Соусъ изъ грибовъ.

Подливки къ сладкимъ кушаньямъ.

358. Польскій соусъ.
359. Горчичная подливка.
360. Подливка изъ сои.
361. Подливка изъ томатовъ.
362. Луковый соусъ.
363. Подливка изъ ежевики.
364. Подливка изъ яблоковъ.
365. Подливка изъ абрикосовъ.
366. Подливка изъ грушъ.
367. Подливка изъ земляники.
368. Подливка изъ фруктовъ.
369. Подливка изъ шиповника.
370. Подливка изъ черники.
371. Подливка изъ малины.
372. Подливка изъ красной смородины.
373. Подливка изъ вишенъ.

374. Мусъ изъ фруктовъ.
375. Подливка изъ персиковъ.
376. Подливка изъ сливъ.
377. Подливка изъ шоколада.

378. Подливка изъ миндаля.
379. Сабайонъ.
380. Подливка изъ ванилина.
381. Подливка изъ вина.

VII. Кушанья,

подаваемые за обѣдомъ послѣ главнаго блюда, а также за ужиномъ.

Каша и размазни

382. Гречневая каша.
383. Молочная размазня.
384. Молочная каша изъ перловыхъ крупъ.
385. Размазня изъ маннхъ крупъ.
386. Каша изъ маннхъ крупъ жареная.
387. Каша изъ овсяныхъ крупъ.
388. Размазня изъ пшена.
389. Размазня изъ тыквы.
390. Макароны въ молокъ.
391. Размазня изъ маиса.
392. Размазня изъ миндаля.
393. Размазня изъ муки.
394. Молочная лапша.
395. Размазня изъ риса.
396. Каша изъ перловыхъ крупъ съ черносливомъ.

Пирожныя.

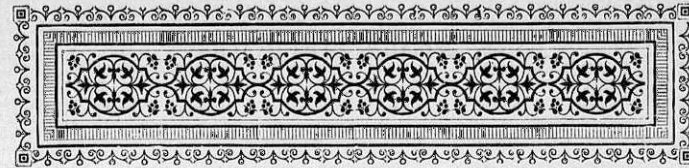
397. Яблочный рулетъ.
398. Рулетъ съ вишнями.
399. Рулетъ со сливами.
400. Рулетъ изъ творога.
401. Сладкіе пирожки.
402. Красная каша изъ саго.
403. Красный кисель изъ саговой муки.
404. Красная каша изъ риса.
405. Каша изъ яблоковъ.
406. Яблочное желе.
407. Земляничное пирожное.

408. Земляничный кисель со сбитыми сливками.
409. Яблочное пирожное.
410. Бѣлая шапочка.
411. Либенцеллеръ-кремъ.
412. Бисквитное пирожное холодное.
413. Кремъ съ фруктами.
414. Лимонное пирожное.
415. Шоколадное фламри.
416. Фламри изъ майцены.
417. Фламри изъ крахмала.
418. Фламри изъ саго.
419. Фламри изъ миндаля.
420. Фиди-пудингъ.
421. Рисъ холодный съ фруктами.
422. Англійск. бисквитн. пирогъ.
423. Рисъ по-малтійски.
424. Рисъ по-испански.
425. Каштановая гора.
426. Принцъ-Пюклеръ.
427. Земляничная бомба.
428. Сливочное мороженое.
429. Малиновое мороженое.
430. Безе со сливками.
431. Кремъ изъ абрикосовъ.
432. Кремъ изъ ванилина.
433. Карамелевый кремъ.
434. Шоколадный кремъ.
435. Кремъ изъ лѣсныхъ орѣховъ.
436. Кремъ изъ миндаля.
437. Кремъ изъ миндаля. печенья.

- | | |
|--|---|
| 438. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ. | 473. Сладкій тортъ. |
| 439. Кремъ изъ кислаго молока. | 474. Тортъ съ финиками. |
| 440. Пудингъ съ яблоками. | 475. Тортъ изъ манныхъ крупъ. |
| 441. Шоколадный пудингъ. | 476. Тортъ изъ лѣсныхъ орѣховъ. |
| 442. Гмунденскій пудингъ. | 477. Еленинскій тортъ. |
| 443. Голландскій пудингъ. | 478. Ламаннскій тортъ. |
| 444. Кабинетный пудингъ. | 479. Миндальный тортъ. |
| 445. Царскій пудингъ. | 480. Содовый тортъ. |
| 446. Меранскій пудингъ. | 481. Тортъ съ изюмомъ. |
| 447. Молочный пудингъ. | 482. Тортъ изъ пеклеванныхъ сухарей. |
| 448. Рисовый пудингъ. | 483. Слоеное тѣсто для паштетовъ и проч. |
| 449. Французскій рисовый пудингъ. | 484. Слоеное тѣсто съ кокосовымъ масломъ. |
| 450. Пудингъ съ изюмомъ. | 485. Рыхлое тѣсто. |
| 451. Пудингъ изъ пеклеванныхъ сухарей. | 486. Сладкое сдобное тѣсто. |
| 452. Черный пудингъ. | 487. Тортъ съ творогомъ. |
| 453. Шарлотка изъ яблоковъ. | 488. Пирогъ съ яблоками. |
| 454. Суфле изъ яблоковъ. | 489. Тортъ съ земляникою. |
| 455. Сборное суфле. | 490. Пирожки съ земляникою, сладкіе. |
| 456. Лимонное суфле. | 491. Тортъ съ черникою. |
| 457. Флорентійское суфле. | 492. Тортъ съ малиною. |
| 458. Суфле изъ гофію. | 493. Тортъ съ красной смородиною. |
| 459. Суфле изъ манныхъ крупъ. | 494. Тортъ съ вишнями. |
| 460. Картофельное суфле. | 495. Тортъ со сливами. |
| 461. Суфле изъ мансовой муки съ апельсинами. | 496. Тортъ съ виноградомъ. |
| 462. Пудингъ изъ булки. | 497. Тортъ съ крыжовникомъ. |
| 463. Суфле изъ риса. | 498. Пеклеванный хлѣбъ (Schrotbrot). |
| 464. Суфле изъ риса съ шоколадомъ. | 499. Творогъ. |
| 465. Суфле изъ рисовой муки. | |
| 466. Суфле изъ ревеня. | |
| 467. Суфле изъ крыжовника. | |
| 468. День и ночь. | |
| 469. Пирогъ съ вишнями. | |
| 470. Тортъ съ яблоками. | |
| 471. Висквитный пирогъ. | |
| 472. Висквитный рулетъ съ вареньемъ. | |

Напитки.

- | |
|---------------------------------|
| 500. Какао (см. шоколадъ.) |
| 501. Кислое молоко. |
| 502. Лимонадъ. |
| 503. Питье изъ малиноваго сока. |



С у п ы.

1. Коренья къ супамъ.

1. Корень петрушки, 2 моркови, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 стебель порея, 1 кольраби, 2 картофелины, полная горсть сахарныхъ стручковъ (шелухи), свѣжихъ или сушеныхъ, полная горсть нарѣзанной спаржи или кожицы со спаржи, пучочекъ петрушки, 60 граммъ масла. ¹⁾

Вычистить и вымыть каждую овощъ отдѣльно, нарѣзать маленькими кусочками и варить въ маслѣ до мягкости. Затѣмъ, прибавляя мало по малу воды, варить коренья цѣлый часъ. Послѣ того протереть ихъ сквозь мелкое сито и положить обратно въ супъ. Если нѣтъ подъ рукой всѣхъ этихъ овощей, то можно ту или другую выпустить. Если желаютъ имѣть болѣе жидкій супъ, то прибавляютъ болѣе воды, когда коренья варятся и употребляютъ потомъ только процеженный отваръ.

¹⁾ 1 золотникъ = приблизительно $4\frac{1}{4}$ граммъ (точнѣе — 4,2657 граммъ).

2. Яблочный супъ.

2 литра¹⁾ яблокъ, $\frac{1}{4}$ литра бѣлаго вина, вода, сахаръ, картофельная мука.

Яблоки слѣдуетъ разрѣзать неочищенными, вымыть ихъ и сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды. Потомъ протереть ихъ сквозь волосяное сито, развести протертые яблоки водой и поставить опять на огонь. Послѣ того растереть 1 чайную ложку картофельной муки съ виномъ, затѣмъ вылить это въ супъ, положить туда же и сахаръ и дать еще разъ прокипѣть.

Къ супу можно подать ванилевые бисквиты.

3. Мучной супъ.

60 граммъ масла, 5 яицъ, 5 полныхъ столовыхъ ложекъ муки, полчашки молока, соль, мускатный орѣхъ, коренья, 3 литра воды, 2 чайныя ложки соли, растительная соль.

Слѣдуетъ растереть масло въ пѣну, всыпать туда муку, смѣшавъ ее съ яйцами и молокомъ; затѣмъ вылить тѣсто въ кипящую воду, постоянно мѣшая. Потомъ прибавивъ соли, мускатнаго орѣха, кореньевъ и проч. въ супъ, даютъ ему разъ прокипѣть и затѣмъ подаютъ на столъ.

4. Супъ изъ цвѣтной капусты.

Этотъ супъ готовится совершенно такъ же, какъ супъ изъ спаржи.

¹⁾ литръ = 4 стаканамъ.

5. Супъ изъ бобовъ.

1 фунтъ¹⁾ бѣлыхъ бобовъ, 40 граммъ кокосоваго масла, 50 граммъ муки, коренья, соль.

Бобы наливаютъ холодной водою, ставятъ на огонь, варятъ до мягкости и потомъ протираютъ сквозь волосяное сито. Затѣмъ поджариваютъ слегка муку въ маслѣ, кладутъ туда протертые бобы, коренья и соль, наливаютъ необходимое количество кипятку и, давъ супу хорошенько прокипѣть въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа, выливаютъ его въ миску на заранѣ поджаренные гренки.

6. Супъ изъ ежевики.

1 литръ ежевики, $1\frac{1}{2}$ литра воды, лимонный сокъ, сахаръ, 1 столовая ложка картофельной муки.

Выбранныя и вымытыя ягоды варить полчаса въ водѣ, потомъ процѣдить сквозь волосяное сито. Процѣженный сокъ поставить опять на огонь, прибавивъ въ него по вкусу сахару и лимоннаго соку, а потомъ картофельную муку, разведенную холодной водою; дать прокипѣть еще въ продолженіе пяти минутъ и потомъ вылить на заранѣ нарѣзанные сухарики.

7. Гороховый супъ.

125 граммъ желтаго гороху, 140 граммъ кокосоваго масла, соль, вода, коренья, $\frac{1}{2}$ луковицы, растительная соль.

Вымыть горохъ и налить его съ вечера холодной водою. На другой день поставить его варить въ этой

¹⁾ Нѣмецкій фунтъ вѣситъ болѣе русскаго; такъ, нѣм. ф. = 500 грам., а русскій = всего только 400 граммъ.

же самой водѣ, прибавивъ еще сколько нужно. Поджарить мелко накрошенный лукъ въ кокосовомъ маслѣ, затѣмъ положить его въ горохъ. Когда онъ уварится до готовности, протереть его сквозь волосяное сито, затѣмъ положить въ него нарѣзанные корни, обыкновенной и растительной соли и дать прокипятъ еще разъ. Подать къ супу гренки.

8. Супъ изъ полбы.

100 граммъ полбы, 2 литра воды, $1\frac{1}{8}$ литра молока, $\frac{1}{2}$ ложки муки, корни, соль обыкновенная и растительная, 60 граммъ масла, 1 желтокъ.

Положить полбу въ кастрюлю, налить въ нее немного воды и дать медленно вариться, постоянно подливая воды. Черезъ 2 часа времени протереть сквозь волосяное сито, послѣ чего опять поставить на огонь, прибавивъ въ супъ масла, нарѣзанныхъ корней, соли (обыкновенной и растительной). Затѣмъ хорошенько размѣшать муку съ молокомъ, вылить въ супъ и дать прокипятъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, забланшировать супъ личнымъ желткомъ и положить въ него заранѣе приготовленные клецки изъ маннхъ крупъ или изъ булки. Супъ этотъ не слѣдуетъ ставить на сильный огонь, такъ какъ онъ легко пригораетъ.

9. Супъ изъ зеленой капусты.

2 полныя тарелки зеленой капусты, 4 столовыя ложки прованскаго масла, 1 горсть овсяныхъ крупъ, 4 картофелины, соль, 1 луковица, 1 чайная ложка подожженнаго сахару, вода.

Вычистить, вымыть и нарѣзать капусту и остальные овощи. Потомъ скипятить (въ продолженіе $\frac{1}{4}$ часа) прованское масло съ водою, положить въ него нарѣзанные капусту, лукъ, а также сахаръ и соль, дать хорошенъко проварится, послѣ чего протереть сквозь волосяное сито. Затѣмъ поставить супъ опять на огонь, положить въ него нарѣзанный картофель и дать ему свариться до готовности.

10. Овсянка.

$\frac{1}{2}$ литра овсяныхъ крупъ, соль (обыкновенная и растительная), сахаръ (сколько умѣстится на концѣ ножа), вода.

Наливъ овсяную крупу холодной водою, варить на медленномъ огнѣ и затѣмъ протереть сквозь волосяное сито; потомъ поставить опять на огонь, прибавивъ соль и сахаръ, и варить еще 10 минутъ.

Это количество крупъ дастъ $2\frac{1}{2}$ литра густой овсянки.

11. Супъ изъ черной бузины.

1 литръ бузинныхъ ягодъ, $\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{8}$ литра краснаго вина, лимонный сокъ, сахаръ, 1 столовая ложка картофельной муки, 3 яблока.

Варить ягоды въ водѣ въ продолженіе получаса, потомъ протереть ихъ сквозь волосяное сито и поставить опять на огонь. Послѣ того прибавить лимоннаго соку, сахару и разведенную виномъ картофельную муку, заранѣе очищенные и нарѣзанные тонкими ломтиками яблоки и дать еще немного повариться. Подавать супъ съ гренками или клецками изъ маннхъ крупъ.

12. Картофельный супъ.

12 большихъ картофелинъ, 100 граммъ масла, 1 ложка (поваренная) муки, коренья, соль (обыкновенная и растительная), соя, вода.

Нарѣзать картофель, сварить его до готовности въ водѣ и потомъ протереть сквозь волосяное сито. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, затѣмъ положить ее въ картофель, а также коренья и пряности, прибавивъ сколько нужно воды. Къ супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба.

13. Супъ изъ бутеня.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, полная тарелка бутеня, вода, соль (простая и растительная) соя и $\frac{1}{2}$ луковицы.

Поджарить муку въ маслѣ, положить туда мелко нарезанный бутень и лукъ и налить воды по желанію. Потомъ прибавить въ супъ соли (растительной и обыкновенной), сои и дать хорошенько прокипятъ. Къ супу подавать поджаренные на маслѣ гренки.

14. Супъ изъ разной зелени.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, полная тарелка разной зелени, вода, соль (растительная и обыкновенная), соя, $\frac{1}{2}$ луковицы.

Весенняя зелень, изъ которой варятъ этотъ супъ, состоитъ изъ щавеля, подорожника, скороспѣлки, тысячелистника, аютиныхъ глазокъ и водянаго кресса.

Этотъ супъ варится совершенно такъ же, какъ супъ изъ бутеня.

15. Супъ изъ чечевицы.

$\frac{1}{2}$ литра чечевицы, 80 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, соль (обыкновенная и растительная), коренья, вода.

Вымыть чечевицу, налить ее на ночь холодной водою, потомъ на другой день сварить до мягкости въ той же водѣ и протереть сквозь волосяное сито.

Между тѣмъ поджарить муку въ кокосовомъ маслѣ и вылить въ протертую чечевицу, прибавивъ сколько нужно воды; положить соли (обыкновенной и растительной), коренья и дать еще разъ прокипятъ. Къ супу подать поджаренные гренки.

16. Супъ съ макаронами.

60 граммъ муки, 100 граммъ масла, 50 граммъ пармезана, 1 стаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ, 2 желтка, 2 столовыя ложки сливокъ, коренья, лимонный сокъ, мускатный орѣхъ, 1 чайная ложка сои, соль (простая и растительная), вода.

Поджарить муку въ маслѣ, налить вина и воды, положить сыру, кореньевъ и поставить варить все вмѣстѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать супъ на столъ, забланшировать его желткомъ и сливками и положить въ его заранѣе сваренные, мелко нарезанные макароны.

17. Супъ изъ моркови.

2 ф. моркови, 100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, $\frac{1}{2}$ луковицы, 1 ложка петрушки, соль (простая и растительная), вода.

Выскоблить морковь, вымыть ее, нарезъать ломтиками и поставить ее тушить въ небольшомъ количествѣ воды, положивъ туда же масла, лукъ и петрушку. Когда

морковь сварится до готовности, протереть ее сквозь сито. Между тѣмъ поджарить муку въ остальномъ маслѣ, положить туда протертую морковь, соли (простой и растительной) и налить воды по желанію, дать хорошенько прокипѣть и затѣмъ вылить на заранѣе приготовленные гренки.

18. Супъ изъ бѣлаго хлѣба.

8 булокъ, 40 граммъ масла, $\frac{1}{4}$ литра сливокъ; вода, мускатный орѣхъ, 2 желтка, соль (простая и растительная) соя, коренья.

Нарѣзать булки мелкими кусками и поварить ихъ немного въ водѣ съ масломъ, потомъ протереть сквозь сито и поставить опять на огонь, прибавивъ соли (простой и растительной), сои и коренья. Между тѣмъ выпустить въ миску яйца, выливъ туда же сливки, хорошенько размѣшать ихъ и вылить туда супъ, не кипятя его болѣе.

19. Грибной супъ.

$\frac{1}{4}$ литра шампиньоновъ, $\frac{1}{4}$ литра боровиковъ, $\frac{1}{4}$ литра сыроѣжекъ, 100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, 2 желтка, 1 ложка петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы, соль (простая и растительная), вода.

Вычистить грибы, хорошенько вымыть ихъ и крупно изрубить, потомъ поставить тушить ихъ въ маслѣ, положивъ туда мелко нарубленного луку, петрушки, и, постепенно подливая воды, дать грибамъ свариться до готовности. Послѣ того поджарить муку въ маслѣ, вылить ее въ супъ, который потомъ забланшировать желткомъ. Подавая на столъ, положить въ супъ небольшія клецки изъ бѣлаго хлѣба.

20. Супъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ.

$1\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ желтыхъ сливъ, $\frac{1}{2}$ ф. крупного изюму (безъ сѣмечекъ), 1 поваренная ложка рисовой муки, вода, сахаръ.

Вымыть сливы въ нѣсколькихъ водахъ, сварить ихъ въ водѣ до мягкости и протереть сквозь волосяное сито. Между тѣмъ размѣшать рисовую муку съ водой, вылить ее въ протертые сливы, прибавить сахару, вымытый крупный изюмъ и дать нѣсколько разъ прокипѣть. Супъ долженъ быть прозрачный, но не жидкій. Къ нему подаютъ гренки изъ сдобныхъ сухарей.

21. Рисовый супъ.

125 граммъ рису, 49 граммъ масла, 1 чайная ложка муки, 1 чашка молока, 2 желтка, вода, коренья, соль (простая и растительная), мускатный орѣхъ.

Вымыть рисъ, налить его на ночь холодной водой; на другой день рано начать варить его съ масломъ и небольшимъ количествомъ воды, подливая отъ времени до времени немного воды. Когда рисъ совсѣмъ уварится, надо смѣшать муку съ молокомъ и вылить въ рисъ, прибавивъ коренья и соли (пр. и раст.) и дать еще немного повариться. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, забланшировать супъ желткомъ и затѣмъ всыпать туда немного мускатного орѣха.

22. Румфордекій супъ.

125 граммъ рису, 250 граммъ картофеля, 375 граммъ желтаго гороху, 3 моркови, 1 корень сельдерея, соль (прост. и растит.), $1\frac{1}{2}$ луковицы, 100 граммъ кокосоваго масла, вода.

Вычистить картофель, вмѣстѣ съ горохомъ сварить его до мягкости и протереть сквозь волосяное сито. Сварить также рисъ, нарѣзать коренья и потушить ихъ въ маслѣ до мягкости. Протертый горохъ и картофель разбавить водой, скипятить еще разъ и затѣмъ положить въ него рисъ и коренья.

23. Супъ изъ щавеля.

Этотъ супъ готовится совершенно такъ же, какъ супъ изъ ботвы.

24. Супъ изъ зеленыхъ стручковъ.

$\frac{1}{2}$ литра стручковъ, 2 литра молока, 60 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, соль (прост. и раст.), петрушка, лукъ, 2 желтка.

Сварить стручки съ лукомъ и петрушкой въ молокѣ до мягкости, протереть ихъ сквозь волосяное сито, прибавить туда муку, смѣшанную съ масломъ, положить соли и дать прокипеть. Послѣ того забланшировать супъ желткомъ и положить въ него маленькія, заранѣе приготовленныя, клецки изъ грибовъ.

25. Супъ изъ сельдерея.

3 луковицы сельдерея, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ луковицы, соль (прост. и раст.), 50 граммъ масла, 1 чайная ложка картофельной муки, $\frac{1}{2}$ литра молока, 2 желтка.

Очистить сельдерей, морковь и лукъ, нарѣзать кусками, вымыть и сварить въ водѣ до мягкости, потомъ протереть сквозь волосяное сито, прибавить туда картофельную муку, разведенную молокомъ, соль (прост. и

раст.), масло и скипятить все это еще разъ. Забланшировать супъ желткомъ и подать къ нему гренки.

26. Супъ изъ спаржи.

1 тарелка нарѣзанной спаржи, 100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, 3 желтка, соль (прост. и раст.), петрушка и вода.

Очистить спаржу, разрѣзать ее на куски приблизительно въ 2 сант. длины и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Потомъ поджарить муку въ маслѣ, разбавить водой, въ которой варилась спаржа, скипятить еще разъ и затѣмъ положить туда спаржу. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, забланшировать супъ желткомъ и всыпать въ него мелко нарубленной петрушки.

27. Супъ изъ шпината.

3 тарелки шпинату, 60 граммъ масла, соль (прост. и раст.), 3 столовыя ложки толченыхъ сухарей, вода.

Выбрать и вымыть шпинатъ, сварить его въ небольшомъ количествѣ воды и протереть сквозь волосяное сито. Послѣ того положить въ кастрюлю масло и протертый шпинатъ и тушить его въ продолженіе $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ прибавить соли и мало по малу всыпать сухари и дать имъ разбухнуть. Затѣмъ разбавить супъ кипяткомъ и вылить его на приготовленные гренки.

28. Супъ изъ томатовъ.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, 1 ф. томатовъ, вода, петрушка, соль (прост. и раст.), соя.

Поджарить муку въ маслѣ и развести кипяткомъ. Между тѣмъ отрѣзавъ у томатовъ стебли, разрѣзать ихъ по поламъ и тушить въ небольшомъ количествѣ масла. Послѣ того протереть ихъ сквозь волосяное сито и затѣмъ выложить въ супъ; прибавивъ туда соли (прост. и раст.), сон и мелко нарубленной петрушки, дать покипеть $\frac{1}{4}$ часа и затѣмъ подавать.

29. Супъ изъ кореньевъ.

$\frac{1}{2}$ литра зеленыхъ стручковъ, 6 корней моркови, 1 кочанъ цвѣтной капусты, $\frac{1}{2}$ кочана бѣлой капусты, 1 луковица сельдерея, 3 стебля порея, 2 кольраби, $\frac{1}{2}$ ф. спаржи, 1 кочанъ савойской капусты, 1 луковица, 10 картофелинъ, соль (прост. и раст.), 150 граммъ масла, вода, гренки.

Вычистить овощи, нашинковать ихъ, вымыть, затѣмъ, положивъ въ нихъ масла, поставить на огонь. Когда они уварятся до мягкости, начать подливать къ нимъ мало по малу воды, затѣмъ прибавить соли (прост. и раст.), дать увариться до готовности, забланшировать желткомъ и вылить на заранѣе приготовленные гренки.

Холодные супы (Холодцы).

30. Яблочный холодецъ.

$\frac{1}{2}$ ф. яблоковъ, 3 королька (красные апельсины), 150 граммъ сахара, 1 литръ воды, $\frac{1}{2}$ литра бѣлаго вина, лимонный сокъ.

Очистить яблоки, вымыть, нарѣзать тонкими ломтиками, быстро опуская ихъ въ воду, чтобы они не почернѣли. Потомъ поставить ихъ на огонь, наливъ на нихъ ту же самую воду, и прибавивъ сахару, сварить ихъ до мягкости, но такъ чтобы ломтики не разварились. Между тѣмъ очистить апельсины, разрѣзать ихъ тонкими ломтиками, вынуть зерна (которые могутъ дать горькій вкусъ), положить въ миску и вылить на нихъ сваренныя яблоки, совершенно горячія и затѣмъ остудить. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, влить въ супъ вина и лимоннаго сока и положить нарѣзанныхъ сухариковъ.

31. Абрикосовый холодецъ.

12 абрикосовъ, 1 литръ воды, 2 столовыя ложки лимоннаго соку, 80 граммъ сахару.

Очистить абрикосы, половину ихъ нарѣзать четвертушками и положить въ миску. Сварить сиропъ, положить въ него другую половину абрикосовъ и сварить ихъ до мягкости. Потомъ протереть ихъ сквозь волосяное сито и вылить сиропъ въ миску на абрикосы, прибавивъ туда лимоннаго соку. Подавая на столъ, положить въ холодецъ мелкіе ванильные бисквиты.

32. Холодецъ изъ пива.

1 литръ пива, 40 граммъ пеклеванныхъ сухарей, 80 граммъ сахару, $\frac{1}{2}$ лимона, 40 граммъ мелкаго изюму.

Поставить вымытый изюмъ въ небольшомъ количествѣ воды на плиту и дать ему немного разбухнуть, а затѣмъ положить въ пиво вмѣстѣ съ сухарями, саха-

ромъ и ломтиками лимона (очищенного отъ зеренъ); дать постоять 1 часъ и затѣмъ подавать на столъ, не вынимая лимона.

33. Холодецъ изъ хлѣба.

2 литра воды, 2 ф. черствого хлѣба, 60 граммъ сахару, 3 столовые ложки лимоннаго соку, 100 граммъ мелкаго изюму и 200 граммъ тертыхъ сухарей.

Положить наръзанный ломтями хлѣбъ на 2 часа въ воду, потомъ слить ее въ миску, а хлѣбъ выжать. Послѣ того положить туда же вымытый и размоченный въ теплой водѣ изюмъ, сахаръ, лимонный сокъ и толченые сухари, дать постоять цѣлый часъ, часто размѣшивая и затѣмъ подавать на столъ.

34. Холодецъ изъ земляники.

1 литръ земляники, 1 литръ воды, $\frac{1}{2}$ литра краснаго вина, 1 столовая ложка лимоннаго соку, 150 граммъ сахару.

Вымыть землянику, положить половину ея въ миску и всыпать сахаръ, другую половину ягодъ протереть сквозъ волосяное сито, разбавить водой, прибавивъ вина и лимоннаго соку и поставить на цѣлый часъ въ холодное мѣсто. Потомъ положить туда засыпанныя сахаромъ ягоды, прибавивъ ванилевыхъ бисквитъ.

35. Холодецъ изъ черники.

1 литръ черники, $\frac{1}{4}$ литра краснаго вина, 1 литръ воды, 80 граммъ сахару.

Поварить чернику въ водѣ въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа, потомъ процѣдить сквозъ мелкое волосяное сито въ

миску, положивъ туда заранѣе сахаръ. Хорошенько затѣмъ размѣшать, дать остыть. Подать на столъ съ сухарями, наръзанными мелкими кубиками.

36. Холодецъ изъ малины.

1 литръ малины, 1 литръ воды, 1 столовая ложка лимоннаго соку, 120 граммъ сахару.

Протереть малину сквозъ волосяное сито, смѣшать оставшееся на ситѣ съ $\frac{1}{2}$ литромъ воды и потомъ процѣдить. Развести сахаръ въ $\frac{1}{2}$ литрѣ воды, поставить на огонь; когда прокипитъ, прибавить лимоннаго соку и затѣмъ вылить туда протертый ягодный сокъ. Подавая на столъ, положить въ холодецъ мелкихъ ванилевыхъ бисквитъ.

38. Холодецъ изъ смородины.

1 литръ смородины, 1 литръ воды, 300 граммъ сахару.

Выжать снятую со стеблей смородину, налить $\frac{1}{2}$ литра воды на выжатия ягоды и, процѣдивъ сквозъ волосяное сито, вылить въ ранѣе выжатый сокъ. Остальную половину воды скипятить съ сахаромъ и затѣмъ вылить въ ягодный сокъ. Положить въ холодецъ наръзанные сухарики.

38. Холодецъ изъ вишенъ.

1 литръ кислыхъ вишенъ, 1 литръ воды, 125 граммъ сахару.

Очистить вишни отъ косточекъ, налить ихъ водой, положить сахару, варить $\frac{1}{4}$ часа и дать остыть. Подавать на столъ съ сухариками, наръзанными кубиками.

39. Молочный холодецъ.

1 литръ молока, 2 желтка, 40 граммъ миндали, изъ котораго 8 миндалинь горькихъ, 20 граммъ сахару.

Скипятить молоко съ сахаромъ, забланшировать потомъ желткомъ и процѣдить сквозь сито на очищенный отъ кожицы и мелко истолченный миндаль; затѣмъ дать остыть, часто мѣшая молоко. Подавая на столъ, положить въ холодецъ ванильныхъ бисквитъ.

40. Холодецъ изъ персиковъ.

10 персиковъ, 1 литръ воды, 80 граммъ сахару, 1 столовая ложка лимоннаго соку.

Очистить перенки отъ кожицы, наръзать половину ихъ ломтиками, положить въ миску, пересыпая сахаромъ. Другую половину очищенныхъ персиковъ сварить въ водѣ, протереть сквозь волосяное сито и затѣмъ вылить на разръзанные перенки въ миску, прибавивъ туда ванилевыхъ бисквитъ.

41. Холодецъ изъ персиковыхъ листьевъ.

1 литръ молока, 40 граммъ сахару, 10 персиковыхъ листьевъ, 4 яйца.

Сварить молоко съ персиковыми листьями и сахаромъ, потомъ забланшировать его яичными желтками и затѣмъ вылить въ миску. Вѣлки сбить въ пѣну, изъ которой брать чайною ложкой небольшія клецки и опускать въ горячее молоко, потомъ покрыть его и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Послѣ того снять крышку и остудить совершенно.

42. Холодецъ изъ творога.

1 ф. творогу, 1 литръ сливокъ, 80 граммъ сахару.

Протереть творогъ сквозь волосяное сито, всыпать сахаръ и развести сливками, медленно мѣшая, такъ чтобы творогъ хорошо вспѣнился. Подавать холодецъ съ тертымъ хлѣбомъ.

43. Рисовый холодецъ

1 литръ молока, 60 граммъ рисовой каши, 60 граммъ сахару, 40 граммъ миндали, 2 желтка, 2 столовые ложки розовой воды.

Положить вычищенный и мелко истолченный миндаль въ молоко, скипятить его и затѣмъ всыпать туда рисовую кашу. Дать ей разбухнуть, прибавить сахару, забланшировать желткомъ и дать остыть.

44. Холодецъ изъ саго.

1 литръ молока, 20 граммъ саго, 30 граммъ сахару, 1 чайная ложка флеръ-д'оранжевой воды.

Сварить саго съ половиной молока до прозрачности, дать ему остыть, часто помѣшивая его, а затѣмъ влить въ него остальное молоко и флеръ-д'оранжевую воду и всыпать сахаръ.

Гренки.

45. Гренки съ шампиньонами.

12 шампиньоновъ, 100 граммъ масла.

Шампиньоны тушить до готовности, мелко изрубить и протереть сквозь сито; потомъ стереть масло въ пѣну, послѣ чего смѣшать съ шампиньонами. Смѣсь эту намазывать на поджаренные гренки.

46. Гренки съ яйцами.

Сварить яйца вкрутую; желтокъ протереть сквозь волосяное сито. Послѣ того намазать поджаренные гренки масломъ и посыпать ихъ протертымъ желткомъ.

47. Гренки съ сыромъ.

125 граммъ масла, 100 граммъ швейцарскаго сыру.

Стереть масло въ пѣну, натереть сыру, смѣшать его съ масломъ и этой смѣсью намазать поджаренные гренки.

48. Гренки съ зеленью.

Бутень, эстрагонъ, пимпинель и зеленый лукъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, лимонный сокъ.

Зелень мелко изрубить и 2 столовые ложки ея смѣшать съ стертымъ въ пѣну масломъ и этой смѣсью намазать поджаренные гренки.

49. Гренки съ петрушкой.

125 граммъ масла, 3 столовые ложки нарубленной петрушки, лимонный сокъ.

Стереть масло въ пѣну, положить въ него петрушку, влить туда лимоннаго соку и этою смѣсью намазать поджаренные гренки.

50. Гренки съ рѣдиской.

Нарѣзать рѣдису тонкими ломтиками и посолить, потомъ намазать масломъ поджаренные ломтики булки и уложить на нихъ нарѣзанную рѣдису.

51. Гренки съ сардинками.

125 граммъ сардинокъ, 250 граммъ масла.

Стереть масло въ пѣну, вымыть сардинки, вынуть изъ нихъ кости, мелко изрубить и протереть сквозь волосяное сито. Послѣ того смѣшать ихъ съ масломъ и этою смѣсью намазать поджаренные ломтики булки.

Овощи.

52. Молодая крапива.

2 тарелки молодой крапивы, 38 граммъ масла, 10 граммъ кокосоваго масла, 1 столовая ложка муки, вода, соль.

Набрать молодой крапивы, очень чисто вымыть и мелко изрубить ее; послѣ того тушить въ маслѣ до мягкости, затѣмъ положить въ нее муки, налить немного воды и дать еще повариться. Крапива, смѣшанная пополамъ со шпинатомъ и приготовленная какъ сказано выше, очень вкусна.

53. Зеленая капуста.

4 тарелки зеленой капусты, 40 граммъ масла, 30 граммъ кокосоваго масла, 2 поваренныя ложки муки, лукъ, соли и вода.

Вымыть листья и поварить немного въ кипяткѣ. Когда они сдѣлаются мягкими, слить съ нихъ воду, крупно изрубить ихъ; между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, затѣмъ положить туда мелко нарубленные лукъ и петрушку и также поджарить, выложить туда капусту, влить воду, въ которой она варилась; прибавивъ соли, дать ей еще немного повариться.

54. Зеленая капуста съ кашею.

3 тарелки зеленой капусты, 40 граммъ кокосоваго масла, горсть овсяныхъ крупъ, соль, вода.

Выбрать листья капусты, вымыть ихъ и положить вмѣстѣ съ стеблями въ кастрюлю, перекладывая ихъ масломъ, солью и крупой; послѣ того накрыть кастрюлю и тушить капусту до мягкости, подливая мало по малу воды.

55. Мангольдъ.

3 тарелки листьевъ мангольда, 40 граммъ масла, 20 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, вода, соль, лимонный сокъ.

Снять листья мангольда со стеблей, хорошенько вымыть ихъ и сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, потомъ слить воду, которая еще осталась и протереть зелень сквозь мелкое сито. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, прибавивъ кокосоваго

масла; затѣмъ выложить туда протертую зелень, прибавивъ соли, лимоннаго соку и слитую ранѣе воду и дать еще повариться.

56. Мангольдовые стебли подъ соусомъ.

2 тарелки мангольдовыхъ стеблей, 50 граммъ масла, 1 небольшая поваренная ложка муки, соль, вода, 1 желтокъ.

Очистить мангольдовые стебли отъ зелени, наръзать кусками въ 2 сант. длины, вымыть и сварить ихъ въ водѣ, прибавивъ немного соли. Потомъ поджарить слегка муку въ маслѣ, влить туда воду, въ которой варились стебли, и поварить еще въ этомъ соусѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, заправить соусъ яичнымъ желткомъ.

57. Петрушка подъ соусомъ.

2 тарелки петрушки, 50 граммъ масла, 2 поваренныя ложки сухарей изъ бѣлаго хлѣба, соль.

Мелко нарубить вымытую петрушку, положить ее съ масломъ въ кастрюлю и тушить до мягкости, послѣ чего всыпать туда сухари, налить сколько нужно воды и дать повариться еще $\frac{1}{4}$ часа. Подавая на столъ, выложить на петрушку поджаренные въ маслѣ сухарики.

58. Порей подъ соусомъ.

1 тарелка наръзаннаго порея, 60 граммъ масла, соль, вода, 1 чайная ложка сухарей изъ бѣлаго хлѣба.

Очистить порей отъ листьевъ, наръзать его кусками въ полпальца длины и тушить до мягкости въ маслѣ,

положивъ туда соли; потомъ всыпать сухари и налить сколько нужно воды, чтобы порей не потемнѣлъ.

59. Портулакъ.

3 тарелки листьевъ портулака, 80 граммъ масла, горсть сухарей, соль, вода, 2 желтка.

Снять листья со стеблей, вымыть ихъ и поварить въ небольшомъ количествѣ воды. Между тѣмъ поджарить сухари въ маслѣ, выложить ихъ въ портулакъ, прибавивъ немного соли, и дать еще разъ прокипѣть. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ заправить желткомъ.

60. Ревень подъ соусомъ.

2 тарелки стеблей ревеня, 80 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, соль, 6 ложекъ сахару, вода.

Изъ масла, муки и другихъ приправъ сдѣлать бѣлый густоватый соусъ, положить въ него очищенные, наръзанные небольшими кусочками стебли ревеня и дать имъ нѣсколько минутъ повариться. Нужно только остерегаться переварить ревенъ, такъ какъ онъ очень скоро дѣлается мягкимъ.

61. Брюссельская капуста.

1 литръ брюссельской капусты, 60 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, вода, соль.

Вычистить, вымыть брюссельскую капусту и налить на нее литръ кипятку, прибавивъ немного соли. Когда капуста уварится до мягкости, слить воду, которую потомъ употребить на приготовленіе соуса. Этотъ послѣдній готовится изъ масла, муки и слитой съ

капусты воды; прокипятить все это хорошенько, вылить на капусту за $\frac{1}{4}$ часа до того, какъ подавать на столъ, послѣ чего варить капусту болѣе не слѣдуетъ.

62. Красная капуста.

1 кочанъ красной капусты, 50 граммъ кокосоваго масла, 1 стаканъ красного вина, 1 ложка муки, 4 яблока, соль, лимонный сокъ, $\frac{1}{2}$ луковицы, вода.

Очистить капусту отъ верхнихъ листьевъ и толстыхъ стеблей и мелко нашинковать ее. Между тѣмъ разогрѣть масло, положить въ него нарубленный лукъ, затѣмъ капусту и наръзанные кусочками яблоки и все вмѣстѣ тушить до мягкости, подливая понемногу воды. Потомъ размѣшать муку съ виномъ, вылить въ капусту, прибавивъ соли и лимоннаго соку по вкусу, и дать повариться еще $\frac{1}{2}$ часа.

63. Салатъ подъ соусомъ.

6 большихъ кочней салата, 100 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, $\frac{1}{4}$ литра молока, соль, $\frac{1}{2}$ литра воды, 1 луковица.

Очистить кочни салата отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать ихъ на 4 части, быстро вымыть и положить въ кипятокъ. Когда салатъ сварится до мягкости, вынуть его и крупно изрубить. Между тѣмъ размѣшать муку съ холоднымъ молокомъ, прибавивъ соли, мелко нарубленного луку и воду, въ которой варился салатъ и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока лукъ сдѣлается совершенно мягкимъ. Потомъ процѣдить соусъ сквозь сито, положить въ него наръзанный салатъ и масло и поставить еще на $\frac{1}{4}$ часа на огонь, не давая кипѣть.

64. Фаршированный салатъ.

6 кочней салата; фаршъ: 100 граммъ пшеничной муки, 2 яйца, $\frac{1}{8}$ литра молока, 1 луковица, петрушка, соль, 50 граммъ масла.

Очистить салатъ отъ верхнихъ листьевъ, тщательно вымыть его и тушить въ водѣ до полуготовности. Потомъ вынуть серединку изъ кочней, положить вмѣсто нея 1 ложку фаршу, прикрыть его листьями и положить нафаршированные кочни одинъ подлѣ другаго въ кастрюлю, въ которой заранее растопить масло. Давъ салату увариться до готовности, вынуть его на блюдо, а въ кастрюлю положить ложку муки, прибавить немного воды и дать всему этому прокипеть; затѣмъ вылить на салатъ.

65. Щавель.

1 тарелка щавелю, 40 граммъ масла, 1 столовая ложка сухарей, соль, $\frac{1}{2}$ ложки сахару, вода.

Выбрать и вымыть щавель, положить его вмѣстѣ съ масломъ и солью въ кастрюлю и тушить до мягкости, если нужно, прибавить въ него немного воды. Когда онъ почти уварится, всыпать въ кастрюлю сухари и сахаръ и дать еще повариться.

66. Кислая капуста.

1 ф. кислой капусты, 60 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, соль (прост. и раст.), $\frac{1}{2}$ луковицы, 4 яблока, 1 ложка сахару, вода.

Положить половину масла въ глиняный горшокъ, затѣмъ капусту съ яблоками, нарезанными ломтиками, и тушить до мягкости. Послѣ того поджарить въ осталь-

номъ маслѣ муку, положивъ туда потомъ лукъ; когда онъ поджарится, вылить соусъ на капусту, прибавивъ растительной соли, сахару, сколько нужно воды и простой соли, и дать вариться еще цѣлый часъ.

67. Шпинатъ.

4 тарелки шпинату, 40 граммъ масла, 20 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, молоко, вода, соль, мускатный орѣхъ.

Выбрать шпинатъ, вымыть его нѣсколько разъ и крупно изрубить; затѣмъ положить его въ небольшое количество кипятку и тушить до мягкости, подливая, если нужно, немного горячей воды. Когда шпинатъ уварится до мягкости, протереть его вмѣстѣ съ сокомъ сквозь волосяное сито и положить въ соусъ заранее приготовленный изъ кокосоваго и обыкновеннаго масла, муки и молока, прибавивъ туда соли и мускатнаго орѣха, и дать еще разъ прокипеть.

68. Шпинатъ съ кашею.

Его готовятъ совершенно такъ же, какъ зеленую капусту съ кашею.

69. Бѣлая капуста.

1 кочанъ бѣлой капусты, 50 граммъ масла, 30 граммъ кокосоваго масла, 2 поваренныя ложки муки, соль, тминъ, вода.

Очистить капусту отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать ее на куски толщиной въ палецъ и сварить въ соленой водѣ, прибавивъ въ нее немного тмина и масла. Между тѣмъ поджарить муку въ остальномъ маслѣ, вылить въ капусту и дать ей повариться еще нѣсколько времени.

Капусту, послѣ того какъ она сварится, можно крупно изрубить; остальной способъ приготовленія остается тотъ же самый.

70. Бѣлая капуста съ кашею.

1 кочанъ бѣлой капусты, 50 граммъ масла, 40 граммъ кокосоваго масла, соль, и 1 горсть овсяныхъ крупъ.

Разрѣзать капусту на куски въ два пальца шириною, оставляя стебли листьевъ, вымыть ее и положить въ кастрюлю слоями: капусту, кокосовое масло, соль и овсяную крупу, плотно закрыть и поставить капусту тушить. Если нужно прибавить немного воды. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, облить капусту растопленнымъ масломъ.

71. Савойская капуста.

1 кочанъ савойской капусты, 40 граммъ масла, 20 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, соль, лукъ, петрушка, немного воды.

Очистить капусту отъ желтыхъ листьевъ, вырѣзать толстые стебли и разрѣзать ее на куски, которые положить въ кипятокъ. Когда капуста уварится до мягкости, вылить ее на сито, а потомъ крупно изрубить; между тѣмъ обжарить муку въ маслѣ, потушить въ немъ лукъ и петрушку и потомъ положить туда капусту, туда же вылить воду, въ которой варилась капуста и, если нужно, прибавить еще немного.

72. Савойская капуста (иначе).

8 кочней савойской капусты, 100 граммъ масла, 1 горсть толченыхъ сухарей, соль.

Срѣзать все верхнѣе листья, оставивъ кочанъ величиною въ кулакъ и сварить капусту въ небольшомъ количествѣ соленой воды до полуготовности. Послѣ того вырѣзать въ стеблѣ каждого кочана углубленіе, положить капусту на полотенце и дать ей обсохнуть. Между тѣмъ растопить половину масла, всыпать туда сухари, дать имъ немного поджариться и влить въ нихъ столько воды, въ которой варилась капуста, чтобы вышелъ густоватый соусъ, и положить въ него капусту, стеблями наверхъ, въ углубленіе которыхъ положить по кусочку масла; покрыть кастрюлю и, поставивъ ее въ духовую печь, дать увариться до мягкости, встряхивая отъ времени до времени кастрюлю, чтобы кушанье не пригорѣло. Подать къ капустѣ соусъ, въ которомъ она варилась.

73. Савойская капуста съ кашею.

Она готовится совершенно такъ же, какъ бѣлая капуста.

74. Кольраби.

20 штукъ кольраби, 100 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, соль (прост. и раст.), вода и петрушка.

Очистить кочни кольраби, нарѣзать ломтиками, отдѣляя деревянистую часть, тушить ихъ въ водѣ до мягкости, затѣмъ слить воду черезъ дуршлагъ, и употребить ее на приготовленіе соуса, который дѣлается совершенно бѣлый изъ масла, муки, двухъ сортовъ соли и слитой съ кольраби воды. Затѣмъ положить въ соусъ кольраби и дать одинъ разъ прокипятъ. Подавая на столъ, посыпать сверху петрушкой.

Если на кольраби есть молодые свѣжіе листья, то ихъ можно сварить отдѣльно, положивъ потомъ въ

середину блюда. Листья кольраби слѣдуетъ варить совершенно такъ же, какъ зеленую капусту. При приготовленіи соуса воду можно замѣнить молокомъ, что даетъ очень хорошій вкусъ.

75. Морковь подь соусомъ.

1 литръ моркови, 50 граммъ кокосоваго масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ столовой ложки петрушки, 1 столовая ложка муки, соль, вода.

Выскоблить и вымыть морковь, наръзать продолговатыми кусочками и положить въ кастрюлю, прибавивъ туда масла, соли, мелко нарубленнаго луку и петрушки, и хорошенько накрыть. Тушить морковь до мягкости на маломъ огнѣ, потомъ всыпать туда муку, дать ей зарумяниться, подливая мало по малу воды, послѣ чего дать покипѣть еще $\frac{1}{4}$ часа. Если морковь еще мелкая, то ее не слѣдуетъ разрѣзывать.

76. Брюква.

Брюква готовится совершенно такъ же, какъ рѣпа, только передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, ее посыпаютъ мелко нарубленной петрушкою.

77. Майская рѣпа.

Этотъ сортъ рѣпы готовится совершенно такъ же, какъ обыкновенная рѣпа.

78. Свекла подь соусомъ.

4 свеклы, 25 граммъ масла, лимонный сокъ.

Сварить свеклу до мягкости, очистить ее и наръзать тонкими ломтиками, потушить ихъ въ маслѣ, затѣмъ прибавить лимоннаго соку и выложить на блюдо.

79. Тельтовскія рѣпки.

2 литра рѣпокъ, 2 столовые ложки сахара, 60 граммъ масла, соль, вода, 1 столовая ложка муки.

Выскоблить рѣпки, хорошенько вымыть ихъ и, положивъ въ масло, поставить на огонь; потомъ поджечь сахаръ на сковородѣ и подкрасить имъ рѣпки, которыя продолжать тушить, часто встряхивая ихъ, при чемъ можно влить въ нихъ немного воды. Когда рѣпки сдѣлаются мягкія, всыпать муки и соли и хорошенько перемѣшавъ, прибавить еще немного воды. Соуса должно быть немного и онъ долженъ быть густоватый.

80. Хрѣнь подь соусомъ.

1 корень хрѣну, 60 граммъ масла, 1 столовая ложка толченыхъ сухарей, немного воды и меду.

Выскоблить хрѣнь, натереть его и тушить въ маслѣ до мягкости, потомъ всыпать толченыхъ сухарей, налить немного воды, дать еще разъ прокипѣть, послѣ чего заправить медомъ.

81. Обыкновенная рѣпа.

2 тарелки очищенной рѣпы, 50 граммъ кокосоваго масла, 1 десертная ложка картофельной муки, вода, соль.

Очистить рѣпу, наръзать ее вдоль толщиною въ палецъ, затѣмъ вымыть и положить въ кастрюлю, въ которой заранѣе растопить масло, хорошенько обвалить ее въ немъ, сильно встряхивая, и затѣмъ тушить до мягкости. Потомъ положить въ кастрюлю соли и разведенную въ небольшомъ количествѣ воды картофельную муку и влить сколько нужно воды. Соусу должно быть немного и онъ долженъ быть густоватый.

82. Сладкіе коренья.

2 тарелки очищенных сладких кореньевъ, 100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, соль (обыкн. и раст.), вода, 2 желтка, лимонный сокъ.

Выскоблить и разрѣзать коренья, быстро кладя ихъ въ воду, въ которую всыпать горсть муки, чтобы коренья не почернѣли. Очистить ихъ всѣ, вымыть ихъ, сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды и выложить на дуршлагъ; послѣ того поджарить муку въ маслѣ, влить туда воду, въ которой варились коренья и немного лимоннаго соку, положить соли (обыкн. и раст.), и затѣмъ коренья, которымъ дать еще нѣсколько разъ прокипятъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, заправить соусъ желткомъ.

83. Панированные сладкіе коренья.

Сладкіе коренья, яичный бѣлокъ, толченые сухари, соль, кокосовое масло.

Выскоблить коренья, разрѣзать ихъ на кусочки въ 5 сант. длиною и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Потомъ откинуть ихъ на сито, дать стечь водѣ, затѣмъ обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ, котораго въ кастрюлѣ должно быть довольно.

84. Сельдерей подъ соусомъ.

2 тарелки нарезаннаго кусками сельдерея, 100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, соль (обыкн. и раст.). вода.

Вычистить сельдерей, вымыть его, разрѣзать на 6—8 частей и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Поджарить муку въ маслѣ, влить туда воду, въ которой

варился сельдерей и поварить его еще немного въ этомъ соусѣ.

85. Пюре изъ сельдерея.

1 тарелка нарезаннаго кусочками сельдерея, 40 граммъ масла, 2 столовыя ложки толченыхъ сухарей, соль, немного сахара, молоко или вода.

Очистить коренья сельдерея, разрѣзать на кусочки и тушить въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости; потомъ протеревъ его сквозь волосяное сито, положить обратно въ кастрюлю, туда же положить масло, толченые сухари, соли, сахару и сколько нужно молока; покрыть кастрюлю и поставить на огонь, часто мѣшая пюре.

86. Лукъ подъ соусомъ.

10 средней величины луковицъ, 60 граммъ масла, $\frac{1}{8}$ литра молока, соль.

Очистить луковицы, положить съ масломъ и солью въ кастрюлю и тушить до мягкости, подливая туда отъ времени до времени молока. Варить луковицы до тѣхъ поръ, пока соусъ почти весь уварится, такъ чтобы онѣ были едва покрыты имъ.

87. Ломаная фасоль.

2 литра фасоли, 20 граммъ масла, 20 граммъ кокосоваго масла, 1 небольшая луковица, соль, чеберъ, 1 поваренная ложка муки, вода.

Очистить фасоль и сломать каждый стручокъ на нѣсколько кусковъ, быстро вымыть ихъ и положить въ кастрюлю, прибавивъ туда немного кипятку, немного масла и чеберу и тушить до мягкости. Между тѣмъ

поджарить муку въ остальномъ маслѣ, положить туда мелко наръзанный лукъ и петрушку и налить немного воды, если можно той, въ которой варилась фасоль; когда соусъ уварится, выложить въ него фасоль. Подавая на столъ, посыпать свѣже-наръзанной петрушкой.

88. Бобы въ маслѣ.

1 тарелка бобовъ, щепотка муки, 30 граммъ масла, соль, вода, петрушка.

Очистить бобы отъ стручковъ, положить ихъ въ глиняный горшокъ, налить довольно холодной воды и медленно варить ихъ до мягкости (2—3 часа). Часа 1½ спустя положить въ бобы соли. Когда они уварятся до мягкости, слить воду, въ которой они варились черезъ фарфоровый дуршлагъ (такъ какъ отъ металлическаго бобы чернѣютъ). Между тѣмъ растопить масло въ глиняномъ горшкѣ, положить туда бобы и два хорошенько встряхнуть кастрюлю, не мѣшая ихъ ложкою; потомъ всыпать муки, налить немного воды, чтобы образовался густоватый соусъ. Подавая на столъ, посыпать бобы мелко нарубленной петрушкой.

89. Нарѣзанная фасоль.

1 ф. фасоли, 50 граммъ масла, 1 небольшая луковица, петрушка, чеберъ, вода, соль.

Очистить фасоль, наръзать ее тоненькими полосками, быстро вымыть и положить въ растопленное заранее масло въ горшкѣ, прибавивъ туда чеберу, мелко нарубленнаго луку и соли. Чтобы бобы не почернѣли, надо отъ времени до времени подливать немного воды, каждый разъ закрывая потомъ плотно горшокъ. Когда

фасоль уварится до мягкости, прибавить въ нее еще немного масла и петрушки, хорошенько все размѣшать и выложить на блюдо.

90. Фасоль въ молокѣ.

4 тарелки фасоли, 50 граммъ масла, петрушка, 1 поваренная ложка муки, 1 литръ молока.

Очистить фасоль, мелко наръзать ее и быстро вымыть въ холодной водѣ, потомъ положить въ горшокъ, наливъ очень много воды, плотно закрыть и тушить ее до мягкости, при чемъ вся вода должна испариться. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, развести молокомъ и вылить туда фасоль, прибавивъ мелко нарубленной петрушки; затѣмъ выложить фасоль на блюдо.

91. Восковая фасоль.

1 литръ фасоли, 60 граммъ масла, вода, соль, петрушка, 1 поваренная ложка муки, лукъ.

Срѣзать кончики стручковъ, разломить ихъ по поламъ, вымыть и положить въ кипятокъ, прибавивъ туда чеберу и соли. Когда они уварятся до мягкости, откинуть на рѣшето. Воду въ которой они варились, употребить на приготовленіе соуса, положивъ въ нее муки, масло и немного луку. Когда соусъ хорошо прокипитъ, выложить въ него фасоль и дать еще нѣсколько разъ прокипѣть. Подавая на столъ, посыпать маленько нарубленной петрушкой.

92. Зеленые стручки или горохъ.

1 литръ зеленыхъ стручковъ, 30 граммъ масла, ½ луковицы, петрушка, ½ поваренной ложки муки, вода, соль.

Положить масло, мелко нарубленные лукъ и петрушку въ кастрюлю и затѣмъ стручки, или горохъ, который передъ этимъ слѣдуетъ быстро вымыть; тушить его до мягкости, прибавляя мало по малу воды. Когда онъ уварится, всыпать въ кастрюлю муки, хорошенько затѣмъ ее встряхнуть и налить столько воды, чтобы горохъ не былъ сухой, и въ то же время было не особенно много подливки. Подавая на столъ, посыпать нарубленной петрушкой.

93. Сахарные стручки.

2 литра сахарныхъ стручковъ, 100 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, петрушка, соль, вода.

Очистить стручки, обрѣзавъ у нихъ кончики, вымыть ихъ, положить въ посоленный кипятокъ и сварить до мягкости; потомъ процѣдить ихъ сквозь дуршлагъ и изъ процѣженной воды сдѣлать соусъ, положивъ въ него масла и муки, прокипятить въ немъ стручки еще разъ, посыпать нарубленной петрушкой и подавать къ столу.

94. Цвѣтная капуста.

2 кочня цвѣтной капусты, 2 литра воды, соль.

Вычистить капусту, положить ее на $\frac{1}{2}$ часа въ воду и потомъ, заливъ ее 2 литрами воды, поставить на огонь. Когда она уварится до мягкости, слить съ нея воду и приготовить изъ нея подливку, которая дѣлается согласно объясненію, находящемуся въ отдѣлѣ соусовъ.

95. Запеченная цвѣтная капуста.

2 кочня цвѣтной капусты, вода, соль, 125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, $\frac{1}{2}$ литра воды, въ

которой варилась цвѣтная капуста, 4 яичные желтка, немного растительной соли, 100 граммъ пармезана; 1 горсть толченыхъ сухарей.

Вычистить цвѣтную капусту, причемъ совершенно отрѣзать кочерыжки, сварить ее въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето, послѣ чего положить ее на намазанную масломъ глубокую сковороду. Затѣмъ слегка поджарить муку въ маслѣ, влить, постоянно мѣшая, воду, въ которой варилась капуста, положить растительной соли, заправить соусъ желткомъ и вылить его на цвѣтную капусту, которую сверху посыпать сыромъ и толчеными сухарями, и поставить на 10 минутъ въ духовую печь.

96. Панированная цвѣтная капуста.

Цвѣтная капуста, мука, яичный бѣлокъ; толченые сухари, соль, кокосовое масло, вода.

Вычистить цвѣтную капусту и сварить въ соленой водѣ почти до готовности, затѣмъ откинуть на сито, разрѣзать на 4—6 частей, обвалять въ мукѣ, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и хорошенько поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

97. Огурцы подъ соусомъ.

2 свѣжіе огурца ¹⁾, 80 граммъ масла, $\frac{1}{4}$ литра молока, 1 столовая ложка муки, соль, мускатный орѣхъ.

Очистить огурцы, разрѣзать ихъ вдоль, вырѣзавъ зерна, потомъ нарѣзать ихъ толщиною въ палецъ и тушить до мягкости въ половинѣ означеннаго количества масла (приблизительно $\frac{1}{4}$ часа), прибавивъ немного

¹⁾ Нѣмецкіе огурцы гораздо крупнѣе русскихъ.

соли. Между тѣмъ поджарить муку въ остальномъ маслѣ, влить туда молоко и дать прокипятъ. Когда соусъ будетъ готовъ, вылить его на огурцы и, посыпавъ мускатнымъ орѣхомъ, подавать на столъ.

98. Спаржа.

Вода, масло, соль, толченые сухари, спаржа.

Выскоблить спаржу, вымыть ее и связать отдѣльными пучками, приблизительно въ $\frac{1}{2}$ ф. каждый, затѣмъ положить въ посоленный кипятокъ, дать увариться до мягкости и выложить на хорошо нагрѣтое блюдо; затѣмъ вылить на нее растопленное масло, положивъ въ него поджаренные толченые сухари. Вмѣсто масла можно приготовить подливку, какъ это сказано для цвѣтной капусты.

99. Нарѣзанная спаржа.

2 тарелки вычищенной, нарѣзанной спаржи, 100 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, 2 желтка, соль, поваренная соль.

Вычистить спаржу, разрѣзать ее кусочками въ $\frac{1}{2}$ пальца длины, вымыть ихъ и сварить въ небольшомъ количествѣ посоленной воды. Потомъ поджарить муку въ маслѣ, влить туда воду, въ которой варилась спаржа, положить самую спаржу, соли простой и растительной и поварить все вмѣстѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, заправить соусъ яичнымъ желткомъ.

100. Сборныя овощи.

1 тарелка моркови, столько же зеленыхъ стручковъ и нарѣзанной спаржи, 1 кочанъ цвѣтной капусты, 3 коль-

раби, 2 пригоршни сморчковъ, соль. Для соуса 150 граммъ масла, 5 поваренныхъ ложекъ муки.

Нарѣзать продолговатыми кусочками морковь, спаржу, кольраби; цвѣтную капусту раздѣлить на отдѣльныя вѣточки, сморчки оставить неразрѣзанными, тушить каждую изъ овощей отдѣльно въ небольшомъ количествѣ посоленной воды; сморчки сварить до мягкости въ большомъ количествѣ воды, слить воду и вырѣзать корни. Затѣмъ поджарить муку въ маслѣ, влить туда воду, въ которой варились овощи и дать немного повариться, послѣ чего положить въ соусъ всѣ пригваренныя овощи, дать еще разъ прокипятъ и подавать на столъ.

101. Морковь съ яблоками.

1 тарелка моркови, 1 тарелка яблоковъ, $\frac{1}{4}$ литра воды, 40 граммъ масла, соль, сахаръ, картофельная мука.

Выскоблить морковь, нарѣзать кружочками и сварить въ посоленной водѣ почти до готовности, потомъ положить туда же очищенные и нарѣзанные по поламъ яблоки, масла, немного сахару и тушить до полной готовности. Послѣ того осторожно вынуть яблоки, сложить ихъ горкою въ серединѣ блюда, заправить морковь, оставшуюся въ кастрюлѣ, картофельной мукой, затѣмъ выложить на блюдо, уложивъ ее вокругъ яблоковъ.

102. Сладкіе корни со спаржею.

1 тарелка сладкихъ корней, 1 тарелка нарѣзанной спаржи, 100 граммъ масла, 3 ложки муки, соль, (обыкн. и раст.), вода, 2 желтка.

Вычистить овощи, какъ сказано выше, сварить отдѣльно въ небольшомъ количествѣ воды, слить воду которую потомъ употребить для соуса, положивъ кромѣ того муку и масло. Когда соусъ будетъ готовъ, положить въ него соли (обыкн. и раст.), сладкіе корни и спаржу и поварить все вмѣстѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, заправить соусъ яичнымъ желткомъ.

103. Морковь со стручками.

2 тарелки моркови и 1 тарелка стручковъ.

Сварить овощи отдѣльно, какъ сказано выше. Подавая на столъ, можно смѣшать ихъ, или положить морковь въ средину, окруживъ ее зелеными стручками.

104. Стручки со спаржею.

2 тарелки спаржи, 1 тарелка зеленыхъ стручковъ, 100 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, вода, соль.

Очистить и сварить спаржу, какъ сказано въ № 99. Стручки тушить въ небольшомъ количествѣ воды и затѣмъ выложить ихъ въ спаржу и приготовленный соусъ.

105. Кочанный салатъ съ зеленымъ горохомъ.

1 литръ зеленого гороху, 2 тарелки салату, 100 граммъ масла, щепотка картофельной муки, соль, петрушка, вода.

Сварить горохъ въ небольшомъ количествѣ воды; когда онъ уварится до полуготовности, положить въ него нашинкованный салатъ и уварить все до готов-

ности. Потомъ положить въ кастрюлю масла, соли, рубленой петрушки, картофельную муку и, если нужно, немного воды. Давъ одинъ разъ прокипятъ, подавать на столъ.

Салаты.

106. Цвѣточный салатъ.

Цвѣты капуцинскаго кресса и огуречной травы (Boretsch) приготовить съ масломъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ и подавать какъ салатъ.

107. Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Вычистить цвѣтную капусту, раздѣлить на мелкія вѣточки, вымыть и сварить въ соленой водѣ до мягкости, только не разварить; откинуть на рѣшето, потомъ положить на блюдо и облить подливкою изъ яицъ. Налить соусъ мало по малу ложкою.

108. Салатъ изъ фасоли.

Очистить фасоль, лучше всего такъ наз. восковую фасоль, вымыть, сварить до мягкости въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето. Когда фасоль совершенно остынетъ, положить ее въ соусъ, приготовленный изъ масла, лимоннаго сока и небольшого количества соли, и дать ей постоять нѣсколько часовъ, слегка размѣшивая ее.

109. Салатъ изъ бѣлыхъ бобовъ.

Положить бобы на ночь въ холодную воду, на другой день сварить ихъ въ той же водѣ до мягкости, потомъ откинуть на рѣшето. Когда они остынутъ, положить ихъ въ соусъ, приготовленный изъ масла, соли, сахара и лимоннаго сока. Бобы должны оставаться цѣлыми.

110. Салатъ изъ крапивы.

Взять совершенно молодую крапиву, тщательно вымыть ее и положить въ соусъ, сдѣланный изъ масла, лимоннаго сока и сахара, какъ для кочаннаго салата.

111. Водяной крессъ.

Взять для этого молодые побѣги кресса, нѣсколько разъ быстро вымыть ихъ, дать стечь и положить въ соусъ изъ масла, сахара и лимоннаго сока.

112. Сборный салатъ.

1 тарелка картофелинъ, 2 огурца, 1 большая свекла, 2 яблока, 1 столовая ложка каперсовъ, $\frac{1}{2}$ луковицы, 4 яичные желтка, $\frac{1}{4}$ литра прованскаго масла, лимонный сокъ, соль.

Сварить картофель, очистить и наръзать его кубиками; тоже самое сдѣлать со свеклою. Очистить огурцы и яблоки и также наръзать ихъ кубиками; лукъ мелко изрубить. Изъ желтка и масла сдѣлать майонезъ, влить въ него лимоннаго соку и затѣмъ смѣшать съ приготовленными овощами. Салатъ этотъ подается, конечно, холодный.

113. Салатъ изъ яицъ.

3 яйца, 2 ложки смѣтаны, 1 ложка прованскаго масла, 1 ложка лимоннаго соку, зеленый лукъ, соль.

Сварить яйца вкрутую, бѣлокъ мелко изрубить, а желтокъ растереть со смѣтаной, потомъ влить туда, постоянно мѣшая, прованскаго масла, лимоннаго соку, затѣмъ положить зеленого луку, соли и мелко нарубленный бѣлокъ.

114. Салатъ изъ эндивіа.

Нарѣзать узкими полосками листья эндивіа, вырѣзывая стебли листьевъ. Остальное приготовленіе совершенно такое же, какъ для кочаннаго салата.

115. Садовый крессъ.

Выбрать крессъ, хорошенько вымыть его и приготовить съ яичнымъ соусомъ или съ прованскимъ масломъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ.

116. Салатъ изъ огурцовъ.

Очистить огурцы, наръзать ихъ тонкими ломтиками. Сдѣлать это незадолго передъ тѣмъ, какъ подавать салатъ. Потомъ налить на огурцы масла, прибавить сахару и лимоннаго соку и хорошенько все перемѣшать. Салатъ должно подавать немедленно, такъ какъ иначе онъ сдѣлается водянистымъ. Къ огурцамъ можно прибавить кочаннаго салата, что также очень вкусно.

117. Бингсфордскій салатъ.

$\frac{3}{4}$ ф. бѣлыхъ бобовъ, 6 корней моркови, 2 свеклы, 1 тарелка картофеля, $\frac{1}{4}$ луковицы, 2 соленые огурца,

лимонный сокъ, 2 желтка, 2 столовыя ложки капорцевъ, соль.

Сварить бобы до мягкости такъ, чтобы они впитали въ себя всю воду. Половину бобовъ протереть сквозь сито, а другую половину смѣшать съ овощами, нарѣзанными кубиками. Въ протертые бобы положить желтки, налить лимоннаго соку, хорошенько размѣшать и выложить на приготовленные овощи.

118. Кочанный салатъ.

Выбрать салатъ, при чемъ стебли листьевъ не выбрасывать, но только вдоль разрѣзать. Мыть салатъ слѣдуетъ незадолго передъ приготовленіемъ и притомъ 3—4 раза, послѣ чего дать ему хорошенько стечь. Не слѣдуетъ оставлять салатъ въ водѣ, такъ какъ черезъ это онъ теряетъ свои лучшія свойства. Приготовляя соусъ, слѣдуетъ прежде налить прованскаго масла, хорошенько размѣшать въ немъ салатъ, потомъ влить лимоннаго соку (1 полная ложка соку на 2 ложки масла), всыпать 1 ложку сахару и хорошенько все перемѣшать.

119. Кочанный салатъ съ малиновымъ сокомъ.

Выбрать и вымыть салатъ, дать ему хорошенько стечь и потомъ налить на него прованскаго масла, хорошенько перемѣшать и затѣмъ влить лимоннаго и малиноваго соку и еще разъ перемѣшать.

120. Кочанный салатъ со смѣтаной.

Выбрать, вымыть салатъ и откинуть его на рѣшето, потомъ положить въ него смѣтану, прибавить немного лимоннаго соку и все хорошенько перемѣшать.

121. Салатъ изъ корней петрушки.

Вымыть корни, сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ, потомъ очистить и нарѣзать ломтиками. Приготовить соусъ изъ прованскаго масла и лимоннаго сока, положить въ него нарѣзанные корни, хорошенько все перемѣшать и посыпать мелко нарѣзанною петрушкою.

122. Рапунцелевый салатъ.

Выбрать, нѣсколько разъ вымыть и затѣмъ приготовить совершенно такъ же, какъ кочанный.

123. Салатъ изъ свеклы.

Этотъ салатъ готовится совершенно такъ же, какъ салатъ изъ сельдерея.

124. Салатъ изъ красной капусты.

Очистивъ кочанъ отъ верхнихъ листьевъ, мелко нашинковать капусту, затѣмъ, немного посолить, потомъ плотно наложить ее въ блюдо, надавивъ ее какою нибудь тяжестью, дать стоять 2 часа. Затѣмъ, сливъ воду, налить масла, лимоннаго соку и положить сахару, хорошенько все перемѣшать и дать постоять еще 1 часъ, прежде чѣмъ подавать на столъ.

125. Салатъ изъ латука.

Этотъ салатъ готовится совершенно такъ же, какъ кочанный.

126. Салатъ изъ сладкихъ кореньевъ.

Вычистить, разрѣзать, вымыть и сварить коренья до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, потомъ откинуть на дуршлагъ, дать хорошенько стечь и затѣмъ приготовить ихъ съ подливкою изъ яицъ.

127. Швейцарскій салатъ.

Свекла, сельдерей, рапунцель (въ равныхъ частяхъ).

Сварить свеклу и сельдерей, очистить и нарѣзать ихъ ломтиками, смѣшать съ wybranymi и вымытыми рапунцелевыми листьями и потомъ заправить прованскимъ масломъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ.

128. Салатъ изъ сельдерея.

Вымыть клубни сельдерея и сварить въ соленой водѣ до мягкости, потомъ очистить ихъ, нарѣзать ломтиками и заправить прованскимъ масломъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. Салатъ этотъ не слѣдуетъ мѣшать, такъ какъ ломтики сельдерея легко ломаются.

129. Салатъ изъ сырого сельдерея.

Очистить клубни сельдерея, вымыть ихъ и мелко нашинковать, потомъ посоливъ, дать постоять $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего, заправивъ его прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, подавать къ столу.

130. Салатъ изъ спаржи.

Очистить спаржу, нарѣзать пѣжную часть стеблей кусочками въ $\frac{1}{2}$ пальца длины и сварить ихъ въ со-

леной водѣ до мягкости, потомъ откинуть на дуршлагъ, дать стечь и остыть. За 1 часъ до того какъ подавать на столъ, заправить спаржу прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ.

131. Салатъ изъ томатовъ.

Спѣлые томаты, соль, прованское масло, лимонный сокъ, $\frac{1}{2}$ луковицы.

Разрѣзать томаты, ломтиками толщиной въ гусиное перо, вынимая при этомъ зерна; затѣмъ положить томаты въ салатникъ; сдѣлать отдѣльно соусъ изъ прованскаго масла, лимоннаго сока и немного соли, вылить на томаты и хорошенько встряхнуть ихъ послѣ того. Ложкою мѣшать томаты нельзя, такъ какъ они легко ломаются.

132. Салатъ изъ бѣлой капусты.

Взять плотный кочанъ капусты, очистить его отъ верхнихъ листьевъ, мелко нашинковать и сварить до полуготовности; слить воду, если она не вся испарилась, остудить капусту, заправить масломъ, сахаромъ, солью и лимоннымъ сокомъ, украсить листьями рапунцеля и подавать на столъ.

133. Салатъ изъ запеченныхъ яблоковъ.

6 большихъ яблоковъ, 2 столовые ложки сахару, 1 столовая ложка араху, 3 яичные бѣлка, 3 столовые ложки прованскаго масла, 6 столовыхъ ложекъ бѣлаго вина, 150 граммъ муки, кокосовое масло, сахаръ, корица.

Очистить яблоки, вырѣзать сердцевину и нарѣзать толстыми ломтиками; положить ихъ на блюдо, спрыс-

нутъ аракомъ и посыпать сахаромъ. Потомъ хорошенько смѣшать муку съ яичными бѣлками, прованскимъ масломъ и виномъ; обмакивать въ эту смѣсь яблоки и немедленно обжаривать ихъ въ кокосовомъ маслѣ; послѣ того дать имъ стечь, положивъ ихъ на кусочки хлѣба, или волосяное сито, посыпать сахаромъ съ корицей и подавать къ столу.

134. Салатъ изъ кореньевъ.

Морковь, сельдерей, коренья петрушки, свекла (всего поровну).

Сварить всѣ эти овощи отдѣльно до мягкости, очистить ихъ и наръзать тонкими ломтиками, затѣмъ положить въ салатникъ и заправить прованскимъ масломъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. Подавая на столъ, убрать салатъ рапунцелевыми листьями,

Г р и б ы.

135. Березовики.

$\frac{1}{2}$ литра грибовъ, 40 граммъ масла, лукъ, петрушка, соль, мука, вода.

Вычистивъ и вымывъ грибы, наръзать ихъ ломтиками. Поджарить въ растопленномъ маслѣ мелко нарубленный лукъ, положить туда грибы и тушить ихъ до мягкости, потомъ посыпать ихъ солью и мукою, дать постоять и подавать затѣмъ на столъ. Кастрюлю, въ которой варятся грибы, не слѣдуетъ закрывать, иначе грибы будутъ имѣть водянистый вкусъ.

136. Шампиньоны.

1 тарелка шампиньоновъ, 40 граммъ масла; соль, петрушка; щепотка муки.

Очистить грибы, большіе изъ нихъ разрѣзать по поламъ, вымыть ихъ и тушить въ маслѣ до мягкости. Потомъ посыпать ихъ петрушкою, прибавить соли и муки, хорошенько все перемѣшать и дать разъ прокипѣть, подавать къ столу. Шампиньоны не слѣдуетъ варить слишкомъ долго, такъ какъ они дѣлаются отъ этого жесткими.

137. Пюре изъ шампиньоновъ.

1 ф. шампиньоновъ, 100 граммъ масла, лимонный сокъ, соль (прост. и раст.), 1 столовая ложка муки, $\frac{1}{4}$ литра молока.

Вычистить и вымыть шампиньоны, мелко изрубить ихъ, тушить до мягкости въ половинѣ означеннаго количества масла и потомъ протереть сквозь волосяное сито. Между тѣмъ поджарить муку въ остальномъ маслѣ, развести молокомъ, медленно размѣшивая, прибавить соли (обыкн. и раст.), лимоннаго соку и дать хорошенько прокипѣть, затѣмъ положить туда протертые грибы и скипятить еще разъ.

138. Панированные шампиньоны.

1 тарелка шампиньоновъ, 1 яичный бѣлокъ, толченые сухари, соль, кокосовое масло.

Вычистить шампиньоны, чисто вымыть ихъ и обсушить на полотенцѣ; сбить бѣлокъ въ пѣну, прибавить соли и обвалять въ немъ грибы. Затѣмъ вынуть ихъ,

положить на блюдо, посыпать толчеными сухарями, и трясти блюдо до тѣхъ поръ, пока грибы совершенно покроются сухарями. Послѣ того растопить масло въ кастрюлѣ и поджарить грибы со всѣхъ сторонъ.

139. Фаршированные шампиньоны.

1 тарелка шампиньоновъ, 100 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимоннаго соку, соль. Фаршъ: 50 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, соль, петрушка, лукъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ литра воды.

Вычистить шампиньоны, обрѣзать корни и тушить головки грибовъ до мягкости въ маслѣ, прибавивъ въ него лимоннаго соку и соли. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, положить туда мелко нарубленные корни грибовъ, прибавивъ луку, петрушки, соли, воды и дать увариться до надлежащей густоты; потомъ густо намазать сковороду масломъ, положить на нее шампиньоны, внутренней стороны наверхъ, которые и наполнить фаршемъ; затѣмъ посыпать ихъ толчеными сухарями, послѣ чего поставить сковороду на 10 минутъ въ духовую печь.

140. Пѣтушьи гребешки.

1 большой грибъ, бѣлокъ, толченые сухари, соль, кокосовое масло.

Положить грибъ на цѣлый день въ холодную воду, часто перемѣняя ее; потомъ мыть грибъ до тѣхъ поръ, пока вода будетъ совершенно чистая, послѣ чего, давъ ему обсохнуть на полотенцѣ, обваливать его въ посоленномъ бѣлкѣ и толченыхъ сухаряхъ, и затѣмъ обжарить въ кокосовомъ маслѣ.

141. Приготовление сморчковъ для рагу и проч.

Вырѣзать корни, вымыть сморчки въ нѣсколькихъ водахъ и потомъ, наливъ на нихъ холодной воды, поставить на огонь. Когда они закипятъ, осторожно вынуть ихъ ложкой съ дырочками, которой снимаютъ пѣну, чтобы не поднять осѣвшій на дно песокъ. Послѣ того вымыть грибы еще разъ въ холодной водѣ, потомъ поставить опять на огонь и варить до мягкости. Сушеные сморчки надо заранѣе положить на цѣлый часъ въ холодную воду, послѣ чего хорошенько вымыть ихъ, а затѣмъ поступать совершенно такъ же, какъ и со свѣжими.

142. Запеченные сморчки.

1 тарелка сморчковъ, 6 желтковъ, 1 чайная ложка муки, соль.

Сварить сморчки до мягкости, мелко изрубить ихъ, вырѣзавъ корни, и выложить въ яичные желтки, заранѣе смѣшанные съ мукой и солью; послѣ того разложить полученную массу въ формочки или чайныя чашки, намазанныя масломъ и обсыпанныя толчеными сухарями, опустить ихъ на $\frac{3}{4}$ вышины чашекъ въ кипятокъ, поставить въ духовую печь и держать до тѣхъ поръ, пока масса совершенно загустѣетъ.

143. Сыроѣжки.

1 тарелка сыроѣжекъ, 25 граммъ масла, соль, петрушка, мука, вода.

Обрѣзать только нижнюю часть стеблей у грибовъ, хорошенько вымыть ихъ и тушить въ маслѣ до мяг-

кости, подливая немного воды. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положить въ кастрюлю петрушки, соли, муки и дать прокипѣть еще разъ.

144. Панированные сыроѣжки.

Ихъ готовятъ совершенно такъ же, какъ шампильоны (№ 138).

145. Боровики.

$\frac{1}{2}$ литра боровиковъ, 50 граммъ масла, соль, петрушка, мука, вода.

Вычистить грибы, вымыть ихъ и наръзать (шляпку и стебель) ломтиками, тушить до готовности въ маслѣ, затѣмъ прибавить соли, петрушки и немного муки и дать еще разъ прокипѣть, послѣ чего подавать на столъ. Можно прибавить къ грибамъ мелко нарубленнаго луку и немного тмину.

146. Панированные боровики.

Нарѣзать вычищенные грибы тонкими ломтиками, обвалять ихъ въ посоленномъ яичномъ бѣлкѣ и толченыхъ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ, обыкновенномъ, или кокосовомъ.

147. Грибы съ лукомъ.

$\frac{1}{2}$ литра грибовъ, 50 граммъ масла, соль, петрушка, нѣсколько луковицъ, мука.

Вычистить грибы, вымыть ихъ и наръзать ломтиками, затѣмъ поджарить мелко наръзанные лукъ и петрушку

въ маслѣ, положить туда грибы, прибавивъ немного соли, закрыть кастрюлю и тушить грибы, до мягкости; чтобы соусъ былъ гуще, слѣдуетъ подъ конецъ прибавить немного муки.

Клецки.

148. Баварскія клецки.

4 булки, 4 столовыя ложки муки, 4 яйца, соль (обыкн. и раст.), лукъ, петрушка, масло и молоко.

Нарѣзать булки небольшими кубиками, поджарить одну половину въ маслѣ, а другую размочить въ молокѣ. Поджарить въ маслѣ мелко нарубленный лукъ и петрушку, смѣшать съ другими ингредиентами, такъ чтобы вышло густое тѣсто, надѣлать изъ него довольно большія клецки, опустить ихъ въ посоленный кипятокъ и варить $\frac{1}{2}$ часа. Когда онѣ сварятся, вынуть ихъ, разрѣзать по поламъ и, обливъ растопленнымъ масломъ, подавать къ столу.

149. Сдобныя клецки.

125 граммъ масла, 3 яйца, 2 желтка, 4 столовыя ложки муки, мускатный орѣхъ, соль.

Стереть масло въ пѣну, положить въ него яйца, муку, соли и мускатнаго орѣха, хорошенько все размѣшать; потомъ брать изъ этой смѣси чайною ложкою небольшія клецки, класть ихъ въ посоленный кипятокъ, послѣ чего покрыть кастрюлю и дать постоять, пока клецки уварятся.

150. Клецки изъ манныхъ крупъ.

1 литръ молока, 250 граммъ манныхъ крупъ, 4 яйца, 50 граммъ масла, соль (обыкн. и раст.), соя, мускатный орѣхъ.

Скипятить молоко, положивъ въ него масло, затѣмъ быстро всыпать туда манную крупу, и постоянно мѣшая, варить до тѣхъ поръ, пока каша начнетъ отдѣляться отъ кастрюли; тогда снять ее съ огня, прибавить туда яйца и пряности, сдѣлать изъ этой смѣси круглыя клецки и сварить ихъ въ водѣ.

Вмѣсто молока можно взять для каши творожную сыворотку; хорошо также варить клецки въ этой сывороткѣ вмѣсто воды; клецки отъ этого дѣлаются съдобнѣе и вкуснѣе. Ихъ подаютъ на столъ съ растопленнымъ масломъ или подливкою изъ томатовъ.

151. Зеленыя клецки.

1 тарелка тертаго картофеля, 4 столовыя ложки муки, 4 яйца, 50 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ тарелки мелко нарубленнаго шпината или зеленой капусты, лукъ, петрушка, соль, мускатный орѣхъ.

Сварить картофель накануне, очистить его, протереть и смѣшать съ мукою и яйцами; вымыть шпинатъ, мелко изрубить его, также лукъ и петрушку; растопить масло, поджарить въ немъ лукъ, прибавивъ потомъ петрушку и шпинатъ. Когда это все поджарится до мягкости, выложить туда протертый картофель, заправить солью и мускатнымъ орѣхомъ; приготовить изъ этой смѣси клецки и сварить ихъ въ соленой водѣ. Подавая на столъ, облить ихъ растопленнымъ масломъ.

152. Картофельныя клецки.

6 булокъ, 1 тарелка тертаго картофеля, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ литра молока, 1 луковица, петрушка, $\frac{1}{4}$ ф. муки, соль (прост. и раст.).

Срѣзать съ булокъ корки, нарѣзать мякишъ кубиками и намочить въ молокѣ. Картофель сварить накануне, очистить, протереть и выложить съ другими ингредиентами въ намоченный въ молокѣ хлѣбъ, хорошенько размѣшать всю эту смѣсь, потомъ сдѣлать изъ нея маленькія, круглыя клецки и варить ихъ въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ всплывутъ наверхъ.

153. Картофельныя клецки, иначе.

1 ф. тертаго картофеля, 2 яйца, 1 поваренная ложка муки, 1 булка, 50 граммъ кокосоваго масла, соль (обыкн. и раст.).

Сварить картофель, остудить его, потомъ очистить и протереть, затѣмъ положить въ него яйца, муку, соль (обыкн. и раст.) и хорошенько размѣшать тѣсто. Между тѣмъ нарѣзать булку кубиками, поджарить ихъ въ маслѣ и, дѣлая изъ приготовленной массы клецки, класть въ середину каждой чайную ложку поджаренныхъ гренковъ. Варить клецки въ посоленномъ кипяткѣ.

154. Клецки изъ творога.

1 глубокая тарелка творогу, 1 глубокая тарелка картофелю, 2 яйца, 125 граммъ муки, соль.

Сварить картофель накануне, очистить и протереть его; протереть также творогъ сквозь волосяное сито и смѣшать съ картофелемъ; потомъ прибавить яйца, муку,

немного соли, хорошенько размѣшать всю эту смѣсь, приготовить изъ нея клецки и варить ихъ въ соленой водѣ.

155. Клецки изъ творога au gratin.

2 ф. творогу, 6 булокъ, 100 граммъ масла, 5 яицъ, немного соли, творожная сыворотка.

Сперва истолочь 4 черствыя булки, а остальные 2 намочить въ творожной сывороткѣ; потомъ стереть масло въ пѣну, положить въ него толченыхъ сухарей, а также вынутыя изъ сыворотки и выжатыя булки, хорошенько размѣшать всю эту смѣсь, прибавить соли, яйца и протертый сквозь волосяное сито творогъ. Размѣшать еще разъ, дать тѣсту постоять, потомъ приготовить изъ него маленькія клецки, которыя варить въ продолженіе 6—8 минутъ въ соленой водѣ, къ которой прибавить немного творожной сыворотки. Подавая на столъ, облить клецки растопленнымъ масломъ съ поджаренными въ немъ сухарями.

156. Рисовыя клецки.

125 граммъ рису, $\frac{3}{4}$ литра молока, 60 граммъ масла, 2 яйца, 3 желтка, 1 столовая ложка муки, соль (обык. и раст.).

Вымыть рисъ, послѣ чего, наливъ молокомъ, поставить на огонь и медленно варить до мягкости; дать ему остыть, потомъ сбить его съ яйцами, прибавивъ соли (прост. и раст.), стертое въ пѣну масло и также муку; хорошенько размѣшать всю эту смѣсь, сдѣлать изъ нея маленькія продолговатыя клецки и класть ихъ ложкою въ кипятокъ.

157. Грибныя клецки.

$\frac{1}{4}$ литра молока, $\frac{1}{4}$ литра муки, 2 яйца, соль, мускатный орѣхъ.

Скипятить молоко вмѣстѣ съ мукою, такъ чтобы тѣсто отставало отъ кастрюли, потомъ вылить его въ глубокое блюдо и размѣшать съ яйцами и пряностями; послѣ чего брать изъ него ложкою небольшія клецки и варить ихъ въ соленой водѣ.

158. Клецки изъ булки.

3 булки, $\frac{1}{8}$ литра молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, 25 граммъ масла, лукъ, петрушка, растительная соль.

Нарѣзать булки небольшими кусочками, которые намочить въ молокѣ. Стереть масло въ пѣну, положить въ него размоченныя булки, яичный желтокъ, соли (прост. и раст.), мелко нарубленные и поджаренные въ кокосовомъ маслѣ лукъ и петрушку, хорошенько все размѣшать и затѣмъ прибавить сбитый въ пѣну бѣлокъ и муку; послѣ того дѣлать изъ приготовленной смѣси продолговатыя клецки, которыя въ продолженіе 10 минутъ варить въ соленой водѣ. Подавая къ столу облить растопленнымъ масломъ.

159. Клецки къ супамъ.

80 граммъ масла, 3 яйца, 2 полныя чашки толченыхъ сухарей, соль, мускатный орѣхъ.

160. Салфеточный пудингъ.

4 булки, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ литра молока, 40 граммъ кокосоваго масла, лукъ, 2 полныя ложки рубленой петрушки, соль (прост. и раст.), соя.

Нарѣзать булки маленькими кусочками, намочить ихъ въ молоко и дать полежать. Потомъ положить туда яйца и мелко нарубленный лукъ и петрушку, поджаренные въ кокосовомъ маслѣ, а затѣмъ все остальные пряности; хорошо размѣшить тѣсто, выложить его на салфетку и завязать ее, опустить въ кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ. Пудингъ долженъ варится 1 часъ.

161. Котлеты изъ бѣлыхъ бобовъ.

$\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ бобовъ, 2 яйца, 2 горсти муки, соль (обыкн. и раст.), соя, петрушка.

Положить бобы на 12 часовъ въ воду, потомъ сварить ихъ до готовности въ той же самой водѣ, протереть одну половину сквозь сито; вторую половину выложить въ протертые цѣлыми, положить туда яйца, муку и пряности. Дальнѣйшій способъ пригововленія тотъ же самый, что для гороховыхъ котлетъ. Къ нимъ подавать луковую подливку.

162. Котлеты изъ гречневыхъ крупъ.

Онѣ приготовляются совершенно такъ же, какъ маисовыя котлеты.

163. Гороховыя котлеты.

$\frac{1}{2}$ ф. желтаго гороху, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. боровиковъ или шампиньоновъ, соль (прост. и раст.), соя, лукъ, 1 горсть сухарей, немного воды.

Положить горохъ въ воду съ вечера и на другое утро сварить его въ той же самой водѣ до мягкости, при чемъ вся вода должна испариться; потомъ проте-

реть горохъ сквозь сито, положить въ него крупно нарубленные грибы, а также остальные ингредіенты и хорошенько все размѣшать; надѣлать изъ этого маленькихъ плоскихъ котлетъ, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

164. Котлеты изъ овощей.

1 тарелка вареныхъ овощей (морковь, стручки, бобы и проч.), 1 горсть толченыхъ сухарей, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ луковицы.

Протереть овощи сквозь сито, положить затѣмъ туда яйца, сухари, мелко нарубленный и поджаренный въ кокосовомъ маслѣ лукъ, хорошенько все перемѣшать; затѣмъ сдѣлать изъ него плоскія, продолговатыя котлеты, запанировать ихъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

165. Лепешки изъ перловыхъ крупъ.

200 граммъ перловыхъ крупъ, вода, 2 яйца, 2 столовыя ложки толченыхъ сухарей, соль (обыкн. и раст.), соя, лукъ, петрушка, кокосовое масло.

Сварить перловую крупу въ водѣ на маломъ огнѣ, такъ чтобы вся вода испарилась, потомъ положить въ нее яйца, сухари, мелко нарубленные и поджаренные въ кокосовомъ маслѣ лукъ и петрушку, а также другіе ингредіенты; хорошенько перемѣшать остывшую смѣсь, надѣлать изъ нея лепешекъ величиной въ тарелку и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

166. Котлеты изъ маннхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ ф. маннхъ крупъ, $1\frac{1}{2}$ литра молока, 3 яйца, соль (обыкн. и раст.), соя.

Сварить изъ маиныхъ крупъ и молока густую кашу, остудить ее, размѣшать съ яйцами и пряностями, поступая далѣе какъ при приготовленіи мансовыхъ котлетъ № 173.

167. Котлеты изъ полбы.

$\frac{1}{2}$ ф. полбы, 1 булка, 20 граммъ масла, 60 граммъ кокосоваго масла, 2 яйца, 1 луковица, 1 ложка петрушки, соль (прост. и раст.), соя.

Налить полбу холодной водой, положить въ нее масла и сварить до мягкости; но такъ какъ каша должна быть довольно крутая, не слѣдуетъ наливать много воды.

Между тѣмъ нарѣзать булку маленькими кусочками и поджарить въ $\frac{2}{3}$ кокосоваго масла, а въ остальномъ мелко нарубленные лукъ и петрушку. Все это вмѣстѣ съ яйцами и пряностями положить въ остывшую кашу, хорошенько все перемѣшать, надѣлать плоскихъ продолговатыхъ котлетъ, запанировать ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

168. Котлеты изъ овсяныхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ ф. овсяныхъ крупъ, 4 яйца, соль (обыкн. и раст.), соя, петрушка, лукъ, 1 горсть толченыхъ сухарей.

Налить овсяную крупу холодной водой, поставить на огонь и сварить до готовности, при чемъ каша должна быть довольно густая. Давъ ей остыть, положить въ нее яйца, сухари и остальные ингредиенты; затѣмъ сдѣлать котлеты, поступая совершенно такъ же, какъ въ предыдущемъ №.

169. Котлеты изъ пшена.

$\frac{1}{2}$ ф. пшена, $\frac{3}{4}$ литра воды, 3 яйца, соль (обыкн. и раст.), соя.

Выймыть пшено въ холодной водѣ и, наливъ водою, сварить до мягкости; остудивъ, прибавить яйца и прочіе ингредиенты. Далѣе поступать какъ при приготовленіи мансовыхъ котлетъ.

170. Картофельныя котлеты.

2 ф. картофеля, 40 граммъ масла, 125 граммъ муки, 2 яйца, 2 яичные желтка, лукъ, петрушка, соль (прост. и раст.).

Сварить картофель, если можно накануне, потомъ протереть его и смѣшать съ мелко нарѣзанной и поджаренной въ маслѣ булкою и другими ингредиентами. Сдѣлать изъ приготовленнаго тѣста плоскія котлетки и, посыпавъ сковороду мукою, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

171. Кельнскія котлеты.

1 кочанъ бѣлой капусты, 150 граммъ гофію, 2 яйца, соль (обыкн. и раст.), соя, лукъ, петрушка, кокосовое масло.

Капусту вычистить какъ всегда и тушить въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости, потомъ откинуть ее на рѣшето, дать стечь и затѣмъ мелко нарубить. Послѣ того нарубить въ нее яйца, гофію, пряности, а также потушенные въ кокосовомъ маслѣ лукъ и петрушку, хорошенько перемѣшать, сдѣлать небольшія, продолговатыя котлеты, запанировать въ гофію и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

172. Котлеты изъ чечевицы.

250 граммъ чечевицы, 3 яйца, 3 горсти толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ луковицы, петрушка, соль (прост. и раст.) соя, 20 граммъ кокосоваго масла.

Положить вымытую чечевицу съ вечера въ воду и на другой день сварить ее до мягкости въ той же водѣ; послѣ того раздавить чечевицу поваренною ложкою, положить въ нее яйца, толченныхъ сухарей, мелко нарубленные и поджаренные въ кокосовомъ маслѣ лукъ и петрушку, соли (прост. и раст.) и соя. Въ остальномъ поступать такъ же, какъ съ предыдущими.

173. Манисовыя котлеты.

$\frac{1}{2}$ ф. манисовыхъ крупъ, $1\frac{1}{2}$ литра молока, 2 яйца, 1 булка, кокосовое масло, соль, соя.

Всыпать крупу въ кипящее молоко, сварить изъ нея крутую размазю и дать ей остыть. Между тѣмъ нарѣзать булку мелкими кусочками, поджарить ихъ въ кокосовомъ маслѣ, затѣмъ выложить въ размазю и хорошенько перемѣшавъ, сдѣлать изъ приготовленной смѣси небольшія плоскія котлеты. Запанировавъ ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

174. Грибныя котлеты.

$\frac{1}{2}$ литра боровиковъ, 6 булокъ, 3 яйца, 50 граммъ толченыхъ сухарей, 1 небольшая луковица, 2 ложки рубленой петрушки, 50 граммъ масла, соль (обыкн. и раст.), соя.

Вычистить грибы, изрубить ихъ и тушить до мягкости въ маслѣ вмѣстѣ съ молокомъ, нарубленную пет-

рушкою и лукомъ. Между тѣмъ намочить булку въ водѣ, хорошенько выжать ихъ и затѣмъ поджарить. Послѣ того прибавить въ нихъ яйца и другіе ингредіенты, смѣшавъ съ грибами и толчеными сухарями, сдѣлать изъ этой смѣси маленькія, плоскія котлеты, запанировать ихъ въ сухаряхъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

175. Рисовыя котлеты.

$\frac{1}{2}$ ф. рису, 3 яйца, лукъ, петрушка, соль (обыкн. и раст.), соя, вода, масло, 1 столовая ложка толченыхъ сухарей.

Вымыть рисъ, сварить его въ водѣ, и не сливая съ него воду, положить въ него поджаренные въ маслѣ лукъ и петрушку, яйца, и проч.; закончить котлеты какъ предыдущія.

176. Творожники.

1 ф. творогу, 200 граммъ рисовой муки 1 яйцо, $\frac{1}{8}$ литра творожной сыворотки, немного соли и тминнаго экстракта, кокосовое масло.

Протереть творогъ сквозь волосяное сито, смѣшавъ его съ яйцомъ, сывороткою и пряностями, а также съ рисовою мукою; хорошенько все перемѣшавъ, послѣ чего брать ложкою небольшія клецки (poskerln) и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

177. Котлеты изъ шпината.

1 тарелка свареннаго шпинату, 100 граммъ толченыхъ сухарей, 2 булки, мука, 1 яйцо, масло, кокосовое масло.

Нарѣзать булки маленькими кусочками, поджарить ихъ въ маслѣ, смѣшать съ свареннымъ шпинатомъ, прибавивъ въ него 100 граммъ толченыхъ сухарей. Изъ этой смѣси приготовить маленькія плоскія котлеты, обвалять ихъ въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ,

178. Котлеты изъ томатовъ.

1½ ф. картофелю, ½ ф. томатовъ, 3 горсти толченыхъ сухарей, 3 яйца, 1 чайная ложка соли, 1½ чайныя ложки растительной соли.

Очистить сваренный накупунъ картофеля, протереть его, положить въ него остальные ингредиенты и хорошенько все размѣшать; потомъ сдѣлать плоскія котлеты, запанировать ихъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

Суфле.

179. Суфле изъ цвѣтной капусты.

9 яицъ, 150 граммъ муки, 1 литръ молока, 80 граммъ масла, 2 кочана цвѣтной капусты, соль.

Разрѣзать цвѣтную капусту на маленькіе кусочки, и тушить до мягкости, а затѣмъ положить въ намазанную масломъ форму для суфле. Послѣ того скипятить ¾ литра молока, всыпать туда муку, положить масла, постоянно мѣшая тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ отставать отъ кастрюли. Когда тѣсто немного

остынетъ, положить въ него яйца, соли, влить остальное молоко; хорошенько размѣшавъ, вылить на цвѣтную капусту и поставить въ жаркую духовую печь на 1 часъ.

180. Картофельное суфле.

100 граммъ масла, ½ ф. варенаго картофеля, 8 яицъ, соль, растительная соль, соя.

Стереть масло въ пѣну, всыпать въ него протертый картофель, положить желтки и пряности, подъ конецъ 8 бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну и затѣмъ поставить суфле въ духовую печь на 1 часъ.

181. Суфле изъ лапши.

300 граммъ лапши, ¾ литра молока, 100 граммъ масла, 8 яицъ, соль, растительная соль.

Сварить лапшу до мягкости въ молокѣ, положивъ въ него масла; потомъ остудить лапшу и прибавить желтки, соль и проч., подъ конецъ положить сбитые въ пѣну бѣлки, слегка и недолго мѣшая. Выложить эту смѣсь въ хорошо намазанную форму и поставить въ горячую духовую печь на ¾ часа.

182. Суфле изъ спаржи.

9 яицъ, 150 граммъ муки, 1 литръ молока, 80 граммъ масла, 2 ф. спаржи, соль.

Это суфле готовится совершенно такъ же какъ суфле изъ цвѣтной капусты.

183. Суфле изъ шпината.

$\frac{1}{2}$ ф. рису $1\frac{1}{4}$ литра молока, 2 яйца, 1 тарелка на-
рубленного шпината, 100 граммъ масла, 1 горсть тол-
ченыхъ сухарей, соль, смѣтана.

Сварить рисъ въ молокѣ до мягкости, однако такъ,
чтобы зерна не разварились. Вымыть шпинатъ, мелко
изрубить его и тушить въ маслѣ, потомъ перемѣшать
его съ толчеными сухарями, а рисъ съ яйцами и по-
ложить слоями въ форму для пудинга, которую поста-
вить на $\frac{1}{2}$ часъ въ горячую духовую печь. Къ пун-
дингу подать горячую смѣтану.

184. Суфле изъ томатовъ.

1 ф. томатовъ, 1 ф. картофелю, 100 граммъ масла
125 граммъ толченыхъ сухарей, 8 яицъ, соль, соя,
растительная соль, лукъ, петрушиа.

Разрѣзать пополамъ томаты, вынуть зерна, а ос-
тальное мелко изрубить. Потомъ протереть сваренный
и остуженный картофель, стереть также масло въ
пѣну, кладя въ него по перемѣнно 1 желтокъ и 1 ложку
толченыхъ сухарей; потомъ прибавить въ него карто-
фель, томаты, мелко нарубленные и поджаренные въ
маслѣ лукъ и петрушку, остальныя пряности и сбитые
въ пѣну бѣлки. Поставить суфле на 1 часъ въ духо-
вую печь и подавать къ столу съ подливкою изъ то-
матовъ.

Пудинги.

185. Пудингъ изъ цвѣтной капусты.

1 кочанъ цвѣтной капусты, 6 яицъ, 4 столовыя
ложки муки, $\frac{1}{4}$ литра молока, 70 граммъ масла, соль,
вода.

Разрѣзать капусту на небольшіе кусочки, сварить
ихъ въ небольшомъ количествѣ воды до полуготовности,
затѣмъ, откинувъ на рѣшето, дать стечь. Остальной
способъ приготовленія тотъ же самый, что и для пу-
динга изъ спаржи. Къ столу подаютъ пудингъ съ
подливкою изъ зеленого лука.

186. Гороховый пудингъ.

1 ф. гороху, 5 большихъ картофелинъ, 40 граммъ
масла, яйца, соль (обыкн. и раст.).

Сварить горохъ до мягкости и протереть его сквозь
волосяное сито; сварить также картофель, очистить и
натереть на теркѣ; потомъ, смѣшавъ то и другое, при-
бавить растопленного масла, сбитыя яйца, соли (обыкн.
и раст.), этой послѣдней не болѣе горошины; все
хорошенько размѣшать и выложить всю эту смѣсь въ
намазанную масломъ пудинговую форму, покрыть ее
полотенцемъ, посыпаннымъ мукою, поставить въ кипя-
токъ и варить $1\frac{1}{2}$ часа.

187. Пудингъ изъ манныхъ крупъ.

125 граммъ манныхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 50
граммъ масла, 5 яицъ, соли (обыкн. и раст.).

Скипятить молоко, всыпать въ него, постоянно мѣ-
шая, манную крупу, и дать ей увариться; затѣмъ снять

кастрюлю съ огня и, давъ кашѣ остынуть, положить въ нее желтки, стертые въ пѣну масло, соль (обыкн. и раст.); подъ конецъ выложить туда сбитые въ пѣну бѣлки, слегка перемѣшать и выложить въ густо намазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями форму и варить пудингъ $\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

188. Пудингъ изъ пшена.

125 граммъ пшена, $\frac{1}{2}$ литра молока, 50 граммъ масла, 5 яицъ, соль (обыкн. и раст.). Приготовление этого пудинга совершенно одинаковое съ предыдущимъ (№ 187).

189. Картофельный пудингъ.

125 граммъ масла, 375 граммъ картофеля, 6 яицъ, зеленый лукъ, соль (обыкн. и раст.), мускатный орѣхъ.

Стереть масло въ пѣну, положить въ него протертый картофель, желтки и проч. Подъ конецъ положить сбитые въ пѣну бѣлки и окончить приготовленіе пудинга, какъ сказано выше.

190. Пудингъ съ сыромъ.

4 булки, 4 яйца, 120 граммъ голландскаго (тертаго) сыру, 40 граммъ масла, 2 столовыя ложки смѣтаны, соль (прост. и раст.).

Стереть масло въ пѣну, срѣзать корки съ булокъ, намочить ихъ въ водѣ, хорошенько выжать и положить въ масло, потомъ прибавить желтки, смѣтану, соль и натертый сыръ; хорошенько все размѣшать, подъ конецъ положить сбитые въ пѣну бѣлки и окончить пудингъ, какъ сказано выше.

191. Пудингъ изъ моркови.

60 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, 8 яицъ, 5 булокъ, соль, 1 столовая ложка сахару.

Срѣзать корки съ булокъ и намочить ихъ въ водѣ; потомъ стереть масло въ пѣну, положить въ него протертую морковь, хорошо отжатые булки, желтки и проч. подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки. Окончить пудингъ, какъ сказано выше.

192. Пудингъ изъ лапши.

$\frac{1}{2}$ ф. лапши, 4 яйца, 60 граммъ масла, лукъ, петрушка, соль (обыкн. и раст.), соя.

Сварить лапшу въ соленой водѣ до полуготовности, откинуть на рѣшето и дать стечь. Стереть масло въ пѣну, выложить въ него лапшу, желтки и прочіе ингредиенты, прибавивъ подъ конецъ сбитые бѣлки, слегка размѣшать и затѣмъ выложить въ намазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями форму и варить пудингъ въ продолженіе 1 часа.

193. Пудингъ изъ грибовъ.

5 булокъ, 5 яицъ, 200 граммъ свѣжихъ боровиковъ, 40 граммъ масла, вода, петрушка, лукъ, соль (обыкн. и раст.).

Срѣзать корки съ булокъ, намочить ихъ въ водѣ, выжать, и хорошенько поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ лукомъ и петрушкою такъ, чтобы масла на сковородѣ почти не было; потомъ положить туда крупно нарубленные, тушеные въ маслѣ грибы, соль (обыкн. и раст.) и желтки; хорошенько все размѣшать, прибавить подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки, слегка размѣшивая всю

смѣсь; затѣмъ выложить ее въ хорошо намазанную масломъ и посыпанную толчеными сухарями пудинговую форму и варить въ продолженіе 1 часа.

194. Пудингъ изъ творога.

1 ф. творогу, 100 граммъ масла, 150 граммъ толченыхъ сухарей, немного соли, 8 яицъ.

Стереть масло въ пѣну, затѣмъ класть въ него попеременно одинъ желтокъ, одну столовую ложку сухарей, продолжая сильно мѣшать; потомъ положить туда протертый сквозь волосяное сито творогъ, а подъ конецъ 8 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, прибавивъ небольшую щепотку соли; выложить всю эту смѣсь въ намазанную масломъ и посыпанную толчеными сухарями пудинговую форму, поставить ее въ кипятокъ и варить $\frac{3}{4}$ часа.

195. Пудингъ изъ саго.

125 граммъ саго, $\frac{1}{2}$ литра молока, 60 граммъ масла 30 граммъ муки, 6 яицъ, соль.

Скипятить молоко, положить въ него масло, и саго и сварить изъ него густую кашу; затѣмъ, остудивъ ее, положить желтки и муку, хорошенько размѣшать, прибавивъ подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки, и приготовить пудингъ какъ предидущіе.

196. Пудингъ смѣтанный.

$\frac{1}{2}$ литра смѣтаны, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 10 яицъ соль, $\frac{1}{2}$ ф. масла, зеленый лукъ.

Слегка растопить масло, вылить въ него смѣтану и мѣшать $\frac{1}{4}$ часа; потомъ класть попеременно толченые

сухари и яйца, а подъ конецъ положить сбитые въ пѣну бѣлки. Окончить пудингъ, какъ сказано выше.

197. Пудингъ изъ спаржи.

1 ф. спаржи, 6 яицъ, 5 столовыхъ ложекъ муки, 70 граммъ масла, 1 литръ молока, соль.

Очистить спаржу, отрѣзать отъ каждого стебля, начиная съ головки, 2 кусочка въ $\frac{1}{2}$ пальца длины каждый (остальную часть стеблей можно употребить для приготовленія супа); потомъ растопить масло, смѣшать его съ прочими ингредиентами, положить въ эту смѣсь вымытые, не сваренные кусочки спаржи и затѣмъ выложить все въ намазанную масломъ и посыпанную толчеными сухарями пудинговую форму. Этотъ пудингъ должно варить 2 часа и подавать къ столу съ растопленнымъ масломъ.

198. Пудингъ изъ шпината.

5 булокъ, 5 яицъ, 50 граммъ масла, 60 граммъ муки, 4 пригоршни шпината, $\frac{1}{2}$ луковицы, соль, мускатный орѣхъ, петрушка.

Срѣзать корки съ булокъ, намочить ихъ въ молоко, затѣмъ хорошенько выжать и положить въ стертое въ пѣну масло; потомъ мелко изрубить шпинатъ, лукъ и петрушку, тушить ихъ до мягкости, положить въ кастрюлю 1 столовую ложку масла; затѣмъ, прибавить желтки и пряности, смѣшать съ булками; подъ конецъ 5 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Слегка размѣшавъ, выложить смѣсь въ хорошо намазанную и посыпанную толчеными сухарями пудинговую форму, и варить пудингъ $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

Различныя кушанья изъ яицъ.

199. Яйца въ смятку.

Вымыть яйца въ теплой соленой водѣ, положить въ кипятокъ и когда они сварятся, вынуть ихъ и поддержать одно мгновеніе въ холодной водѣ. Яйца въ смятку слѣдуетъ варить въ продолженіе 3 минутъ, а крутыя — въ продолженіе 7 минутъ. Для майонеза или салата изъ яицъ и т. п., яйца слѣдуетъ варить 8 минутъ.

200. Яичница съ сыромъ.

$\frac{1}{8}$ литра воды, 5 яицъ, 2 чайныя ложки соли, 5 ложекъ тертаго сыру, 30 граммъ масла, соль.

Распустить масло на сковородѣ; приготовить заранее смѣсь изъ остальныхъ ингредиентов и хорошенько размѣшавъ ихъ, вылить на сковороду и дать запечься, какъ обыкновенной яичницѣ.

201. Яйца въ мукѣ.

Яйца, мука, соль, кокосовое масло.

Налить на глубокую разогрѣтую сковороду кокосоваго масла; потомъ всыпать въ соусную ложку немного муки, выпустить туда яйцо, посыпать его солью и мукою (приблизительно въ количествѣ 1 кофейной ложки) и затѣмъ, положивъ его въ горячее масло, поджарить со всѣхъ сторонъ.

202. Битыя яйца.

2 яйца, 2 столовыя ложки воды, соль, масло.

Выпустить яйца, сбить ихъ съ водой и солью и затѣмъ вылить на сковороду съ горячимъ масломъ. Постоянно мѣшая ихъ, дать имъ запечься и немедленно подавать на столъ.

203. Битыя яйца съ томатами.

1 ф. томатовъ, 4 яйца, 20 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, соль, $\frac{1}{2}$ лавроваго листа.

Потушить томаты, затѣмъ протереть ихъ сквозь волосяное сито и, положивъ въ нихъ луку, соли и лавроваго листа, уварить до густоты. Между тѣмъ приготовить битыя яйца, какъ сказано выше, и прежде чѣмъ они запекутся, вылить въ нихъ томаты.

204. Яичница глазуня.

Положить на сковороду масла, и когда оно растопится, выпустить въ него яйца, одно возлѣ другаго такъ, чтобы бѣлокъ былъ по возможности вмѣстѣ. Когда бѣлокъ запечется, въ яичницу кладутъ нарубленнаго зеленого луку.

205. Яйца безъ скорлупы.

1 литръ воды, $\frac{1}{4}$ литра уксуса, соль, яйца.

Скипятить воду, прибавивъ въ нее уксуса и соли; выпустить въ нее яйцо, поддерживая его на ложкѣ, которой снимаютъ пѣну, когда варятъ мясной супъ (Schaumlöffel), такъ чтобы желтокъ былъ со всѣхъ сторонъ покрытъ бѣлкомъ; когда бѣлокъ сварится, вынуть яйцо и положить въ холодную воду.

206. Яичница заварная.

5 цѣлыхъ яицъ, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ литра молока, 30 граммъ сахару, масло.

Сбить яйца съ молокомъ и сахаромъ; налить эту смѣсь въ намазанный масломъ чайныя чашки (только до половины), поставить затѣмъ чашки въ кипяткъ такъ, чтобы вода не доходила до краевъ, покрыть ихъ и варить въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа. Потомъ выложить на блюдо и подавать на столъ съ фруктами или ванилевою подливкою.

207. Крокеты изъ яицъ.

12 яицъ, $\frac{3}{4}$ литра бешемелевой подливки, 1 чайная ложка рубленой петрушки

Сварить яйца вкрутую, разрѣзать на четвертушки и каждую изъ нихъ нарѣзать тонкими ломтиками, потомъ положить ихъ вмѣстѣ съ петрушкою на плоское блюдо, залить горячею бешемелевою подливкою, которая должна быть довольно густа, и дать остыть. Когда масса загустѣетъ, надѣлать изъ нея небольшихъ крокетовъ и, обвалявъ ихъ сперва въ толченыхъ сухаряхъ, потомъ въ яйцѣ, потомъ опять въ сухаряхъ, поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

Вегетаріанскія кушанья.

208. Обыкновенный омлетъ.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, 8 яицъ, $1\frac{1}{2}$ литра молока, кокосовое масло, соль.

Смѣшать муку съ яйцами, влить молоко, постоянно размѣшивая его, потомъ посолить тѣсто и дать постоять 1 часть; потомъ положить на сковороду кокосоваго масла, сильно разогрѣть его и потомъ налить на нее полную ложку тѣста и поджарить омлетъ съ обѣихъ сторонъ. Подавать къ столу возможно болѣе горячимъ.

209. Омлетъ со смѣтаною.

6 яицъ, 1 столовая ложка смѣтаны, 1 столовая ложка молока, соль, зеленый лукъ, кокосовое масло.

Замѣсить муку съ желтками и смѣтаною, развести молокомъ, положить сбитые въ пѣну бѣлки и поджарить омлетъ въ кокосовомъ маслѣ.

210. Французскій омлетъ.

6 яицъ, 3 столовыя ложки смѣтаны, 6 ложекъ муки, соль, кокосовое масло.

Замѣсить муку со смѣтаною, положить туда же желтки; когда тѣсто хорошо размѣшано, прибавить въ него пѣну сбитыхъ бѣлковъ и немного соли; затѣмъ поджарить омлетъ въ кокосовомъ маслѣ.

211. Омлетъ съ петрушкою.

Приготовить тѣсто, какъ для обыкновеннаго омлета, смѣшать его съ мелко нарубленной зеленою петрушкою и поджарить въ кокосовомъ маслѣ, какъ и прочіе.

212. Омлетъ съ душистыми травами.

1 тарелка шпината, $\frac{1}{2}$ тарелка бутеня, $\frac{1}{2}$ тарелки шампиньоновъ, щепотка зеленого луку, 50 граммъ масла, соль; обыкновенный омлетъ.

Вычистить шпинатъ, бутень, шампиньоны, вымыть ихъ, мелко изрубить, тушить въ маслѣ до мягкости, затѣмъ посолить. Потомъ положить 1 столовую ложку приготовленныхъ овощей на только что запеченный омлетъ, свернуть его трубкою и подавать къ столу.

213. Омлетъ съ пармезаномъ.

$\frac{1}{4}$ литра молока, 5 яицъ, 5 столовыхъ ложекъ тертаго пармезана, соль, 30 граммъ масла.

Размѣшать сыръ съ желтками и молокомъ, прибавить соли и подъ конецъ сбить въ пѣну бѣлки; затѣмъ растопить масло въ глубокой сковородѣ, выложить въ нее приготовленную смѣсь, поставить въ духовую печь и дать зарумяниться.

214. Омлетъ съ овощами.

1 литръ молока, 200 граммъ муки, 7 яицъ, соль, $\frac{1}{2}$ тарелки сваренныхъ овощей (стручки, цвѣтная капуста, шпинатъ и проч.), кокосовое масло.

Скипятить молоко, всыпать въ него муку, постоянно размѣшивая, и варить тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ отставать отъ кастрюли; тогда снять его съ плиты, положить въ него яйца и мелко нарубленные овощи, которыхъ должно быть вдвое больше чѣмъ тѣста. Размѣшавъ все хорошенько, напечь изъ приготовленной массы небольшихъ блиновъ, поджаривъ ихъ въ кокосовомъ маслѣ.

215. Омлетъ съ вареньемъ.

$\frac{1}{2}$ ф. муки, 8 яицъ, $1\frac{1}{2}$ литра молока, варенье (яблочное пюре, брусника, мармеладъ и проч.), кокосовое масло.

Приготовить тѣсто какъ для обыкновеннаго омлета, поджарить его съ обѣихъ сторонъ, положить на него варенье, сложить по поламъ и подавать къ столу.

216. Панированный омлетъ.

Обыкновенный, тонко испеченный омлетъ, боровики, масло, лукъ, соль, яйцо, толченые сухари, кокосовое масло.

Вычистить боровики, мелко изрубить ихъ и тушить въ маслѣ до мягкости съ мелко нарубленнымъ лукомъ; потомъ намазать на каждый омлетъ 2 столовые ложки грибовъ, свернуть его, разрѣзать каждый на 3 части, обвалить въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ и хорошенько поджарить со всѣхъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

217. Омлетъ съ грибами.

Обыкновенный омлетъ, мелко нарубленные и тушеные въ маслѣ съ лукомъ и петрушкою боровики, или шампиньоны.

Испечь омлетъ, положить на каждый ложку грибовъ, свернуть его трубкою и поставить до употребленія въ теплое мѣсто.

218. Омлетъ со шпинатомъ.

1 полная тарелка варенаго шпината, 4 омлета, 2 яйца, 1 булка, масло.

Положить 1 омлетъ на блюдо, покрывъ его четвертою частью приготовленного шпината, но такъ чтобы края омлета оставались непокрытыми; положить на него второй омлетъ, покрыть его также шпинатомъ и сдѣлавъ это еще разъ, покрыть остальнымъ омлетомъ. Изъ

остальной четвертой части шпината класть ложкою небольшие кучки на верхній омлетъ, сверхъ котораго положить разръзанныя по поламъ крутыя яйца и покрыть ихъ продолговатыми кусочками булки, поджаренными въ маслѣ.

219. Запеченный омлетъ съ грибами.

Для этого годятся всякаго сорта грибы (боровики, шампиньоны, сыроѣжки и проч.). Испечь обыкновенный омлетъ; вычистить, крупно изрубить и тушить грибы въ маслѣ съ лукомъ и петрушкою, потомъ выложить ихъ на омлетъ, который свернуть и закончить какъ предыдущій (№ 218).

220. Запеченный омлетъ со стручками.

Этотъ омлетъ готовится совершенно такъ же какъ омлетъ № 221.

221. Запеченный омлетъ со шпинатомъ.

6 яицъ, $\frac{3}{4}$ литра молока, 10 омлетовъ, 1 тарелка свареннаго шпината, масло, толченые сухари.

Испечь омлеты какъ обыкновенные, потомъ положить на нихъ сваренный шпинатъ, свернуть ихъ и положить въ намазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями пудинговую форму. Послѣ того размѣшать яйца съ молокомъ, вылить эту смѣсь на положенные въ форму омлеты и поставить въ духовую печь.

222. Яблочные блинчики.

2 поваренныя ложки муки, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ литра молока, 4 средней величины яблока, соль, сахаръ, корица, кокосовое масло.

Замѣсить изъ муки, яичныхъ желтковъ и молока тѣсто какъ для омлета, посоливъ его немного; потомъ очистить яблоки, наръзать ихъ тонкими ломтиками, положить въ тѣсто, прибавивъ туда сбитые въ пѣну бѣлки. Растопить на сковородѣ кокосовое масло и, наливая въ него ложкою тѣсто, поджарить блинчики съ обѣихъ сторонъ. Подавая къ столу, посыпать сахаромъ и корицею.

223. Блинчики съ вишнями.

2 поваренныя ложки муки, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ литра молока, $\frac{1}{2}$ литра темныхъ сладкихъ вишенъ, соль, сахаръ, корица, кокосовое масло.

Очистить вишни отъ косточекъ и приготовить совершенно такъ же, какъ яблочные блинчики.

224. Драчена изъ манныхъ крупъ.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 125 граммъ манныхъ крупъ, 9 яицъ, соль, кокосовое масло.

Сварить манную крупу съ молокомъ, размѣшать въ ней желтки, а потомъ прибавить сбитые въ пѣну бѣлки. Между тѣмъ положить на горячую сковороду кокосоваго масла, выложить въ него приготовленное тѣсто, уровнять его на сковородѣ и поджарить съ обѣихъ сторонъ. Потомъ разръзать драчену на небольшіе кусочки и поставить въ теплое мѣсто. Съ остальнымъ тѣстомъ поступать точно такъ же.

225. Драчена изъ бѣлаго хлѣба.

4 булки, 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ литра молока, $\frac{1}{2}$ луковицы, 2 ложки петрушки, соль (обыкн. и раст.), мускатный орѣхъ 100 граммъ масла, кокосовое масло.

Нарѣзать булку мелкими кусочками, облить горячим молокомъ и затѣмъ покрыть. Между тѣмъ потушить въ маслѣ мелко нарубленные лукъ и петрушку и затѣмъ выложить въ остывшій хлѣбъ, прибавить желтки и пряности, подъ конецъ положить туда сбитые въ пѣну бѣлки и печь совершенно такъ же, какъ драчену изъ манныхъ крупъ.

226. Соленый картофель.

Положить очищенный картофель въ кастрюлю; наливъ немного воды и прибавивъ соли, плотно закрыть и варить картофель до готовности, потомъ слить оставшуюся воду, сильно встряхнуть картофель, чтобы онъ былъ совершенно сухой и поставить на 5 минутъ въ сторону. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, слегка раздавить картофель поваренною ложкою.

227. Картофель съ петрушкою.

Картофель готовится совершенно такъ же, какъ въ предыдущемъ №, но послѣ встряхиванія картофеля нужно положить въ него кусочекъ масла и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

228. Картофель съ майораномъ.

Способъ приготовления тотъ же самый, что и въ предыдущемъ №, только вмѣсто петрушки берутъ майоранъ.

229. Жареный картофель.

Очистить только что сваренный картофель, разрѣзать его не очень тонкими ломтиками, положить въ

горячее кокосовое масло, прибавивъ немного соли и тмину и хорошенько поджарить, постоянно переворачивая картофель.

230. Тертый жареный картофель.

1 тарелка варенаго, тертаго картофеля, 2 поваренныя ложки муки, $\frac{1}{2}$ луковицы, соль, кокосовое масло.

Смѣшать картофель съ мукою, прибавить въ него натертаго луку и затѣмъ положить всю эту смѣсь на сковороду, растопивъ на ней заранѣе кусочекъ кокосоваго масла. Жарить картофель, постоянно мѣшая его, но такъ, чтобы онъ остался мягкимъ, рассыпчатымъ.

231. Панированный картофель.

Очистить не слишкомъ мягко сваренный картофель, нарѣзать толстыми ломтиками, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

232. Картофель въ молочномъ соусѣ.

1 тарелка картофелю, 50 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, 1 литръ молока.

Сварить картофель какъ обыкновенно соленый, потомъ поджарить муку въ маслѣ, развести молокомъ, дать прокипѣть и вылить на картофель.

233. Картофель въ смѣтанѣ.

1 тарелка картофелю, $\frac{1}{4}$ литра смѣтаны, 2 яйца, 1 столовая ложка зеленаго луку, соль, 50 граммъ масла.

Очистить сваренный картофель, нарезать его кубиками и положить в эмалированную сковороду, в которой заранее растопить масло; потом посолить и поджарить картофель, не давая ему зарумяниваться; после того размешать яйца со сметаной, положить туда мелко нарубленного зеленого лука и вылить все на картофель, который нужно часто мешать до тех пор, пока соус загустеет.

234. Картофельное пюре.

2 тарелки картофеля, $\frac{1}{2}$ литра молока, 60 грамм масла, соль, вода.

Очистить сырой картофель, сварить его до мягкости в небольшом количестве воды и протереть сквозь мелкое сито. Потом растопить масло в кастрюле, выложить туда горячий картофель и хорошенько размешать все. Между тем вскипятить молоко, вылить его горячее на картофель, постоянно мешая.

Пюре не должно кипеть, т. к. от этого оно делается жестким; нужно только мешать его на горячей плите, пока оно делается белым и пыльным.

235. Оладьи из манной крупы с картофелем.

1 тарелка картофельного пюре, 20 грамм манной крупы, $\frac{1}{2}$ литра творожной сыворотки или молока, соль, кокосовое масло.

Вскипятить сыворотку, всыпать в нее манную крупу, положить соли и картофельное пюре и дать разбухнуть; после того брать ложкой небольшие клецки из приготовленной массы и хорошенько обжарить их в кокосовом масле.

236. Разварной картофель.

Сварить очищенный, рассыпчатый и очень белый картофель в соленой воде до мягкости, слить воду, протереть картофель через нагретый дуршлаг на горячее блюдо и немедленно подавать к столу.

237. Картофельные пирожки.

1 тарелка вареного тертого картофеля, 1 булка, 5 яиц, соль (обычн. и раст.), кокосовое масло.

Разрезать булку на маленькие кусочки, поджарить их в кокосовом масле и смешать с яйцами, солью и картофелем, наделять круглых плоских пирожков и поджарить в кокосовом масле.

238. Картофельные булочки.

1 ф. картофеля, 100 грамм масла, соль, мускатный орех, яичный белок, толченые сухари, кокосовое масло.

Очистить картофель, сварить его в соленой воде до мягкости, слить воду и сильно встряхнуть, чтобы он хорошенько обсох. Протереть его сквозь мелкое сито, поставить на плиту, положить в него масла, соли и мускатного ореха, хорошенько все размешать, наделять из приготовленной смеси шариков величиною в грецкий орех, обваливать в белке и толченых сухарях и поджарить в кокосовом масле, которого должно быть в кастрюле достаточно, так чтобы шарики в нем плавали.

239. Картофельные крокеты.

$\frac{1}{2}$ ф. картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 3 яйца, мускатный орех, соль.

Протереть сваренный картофель, положить въ него яйца, муку и пряности, надѣлать изъ него крокетовъ величиною съ небольшія колбасики), и поджарить въ кокосовомъ маслѣ, положивъ его достаточно, такъ чтобы крокеты въ немъ плавали.

240. Картофельные крокеты (иначе).

1 тарелка тертаго картофелю, 3 яйца, соль (обыкн. и раст.), соя, мускатный орѣхъ, кокосовое масло.

Протереть сваренный наканунѣ картофель, смѣшать его съ яйцами и пряностями, надѣлать изъ приготовленной массы крокетовъ, длиною въ палецъ, посыпавъ для этого пирожную доску мукою; затѣмъ поджарить въ горячемъ кокосовомъ маслѣ, положивъ въ кастрюлю его довольно много.

241. Картофельные блины.

6 ложекъ картофелю, 3 ложки муки, 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ литра молока, 4 столовыя ложки сметаны, 1 луковица, соль, кокосовое масло.

Очистить и натереть сырой картофель, также лукъ, прибавить муки, молока и проч.; хорошенько размѣшать и печь изъ этой смѣси блины, поджаривая ихъ въ кокосовомъ маслѣ.

242. Картофельныя оладьи.

1 ф. сыраго картофелю, 1 яйцо, 1 поваренная ложка муки, соль, кокосовое масло.

Очистить и натереть картофель; прибавить муки, 1 яйцо, немного посолить тѣсто, хорошенько размѣшать, надѣлать изъ него маленькя оладьи и поджарить ихъ

въ кокосовомъ маслѣ, оставляя ихъ на сковородѣ довольно долго, чтобы онѣ хорошенько зарумянились.

243. Картофель подъ кислымъ соусомъ.

1 тарелка картофелю, 1 соленой огурецъ, 1 столовая ложка капорцевъ, $\frac{1}{4}$ литра шампиньоновъ, 40 граммъ кокосоваго масла, масло, 1 ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, 1 столовая ложка лимоннаго соку, вода, соль (обыкн. и раст.).

Поджарить муку въ маслѣ, прибавивъ немного воды, бѣлаго вина и лимоннаго соку; потомъ очистить сырой картофель, наръзать его ломтиками и положить въ приготовленный соусъ, прибавивъ мелко наръзанныхъ шампиньоновъ. Когда картофель уварится до мягкости, положить въ него очищенный и наръзанный кубиками огурецъ и капорцы, немного соли (обыкн. и раст.), все еще разъ прокипятить и подавать на столъ.

244. Картофель съ селедкой.

1 тарелка картофелю, 3 селедки, 100 граммъ масла, $\frac{3}{4}$ литра смѣтаны, 3 яйца.

Сварить картофель, очистить его и наръзать еще горячій тонкими ломтиками. Намазать пудинговую форму густо масломъ, положить въ нее немного приготовленнаго картофелю, потомъ хорошо вымоченную и наръзанную кубиками селедку, а на нее нѣсколько кусочковъ масла, затѣмъ положить новый слой картофеля, потомъ опять слой селедки и масла; закончить нужно слоемъ картофеля и кусочками масла. Между тѣмъ сбить яйца со смѣтаню, залить ими картофель и поставить въ духовую печь на 1 часъ.

245. Картофель по-княжески.

2 тарелки картофеля, 60 граммъ масла, 200 граммъ швейцарскаго сыру, 3 яйца, $\frac{3}{4}$ литра молока, соль.

Сварить картофель до мягкости, очистить его и нарезать ломтиками, причемъ онъ долженъ остаться по возможности горячимъ; послѣ того намазать пудинговую форму масломъ, положить въ нее картофель, пересыпая его слоями сыра, а въ картофель кладя кусочки масла (закончить нужно слоемъ картофеля съ кусочками масла). Послѣ того размѣшать яйца съ молокомъ, положить соли, залить этой смѣсью картофель и поставить форму въ духовую печь на 1 часъ.

246. Пышки въ формочкахъ.

375 граммъ муки, $\frac{1}{2}$ литра молока, 8 яицъ, 125 граммъ масла.

Хорошенько смѣшать муку съ молокомъ, положить туда яйца и растопленное масло и разложить тѣсто въ маленькія намазанныя масломъ формочки. Класть въ нихъ тѣсто слѣдуетъ только до половины, такъ какъ оно сильно подымается.

247. Пышки.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 200 граммъ муки, 80 граммъ масла, 7 яицъ, соль, кокосовое масло.

Скипятить молоко, положивъ въ него масла и соли, быстро всыпать муку и варить тѣсто, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ кастрюли, тогда снять съ плиты, положить яйца одно за другимъ, сильно мѣшая. Между тѣмъ растопить въ кастрюлѣ кокосовое масло, класть въ него изъ приготовленной

массы чайною ложкою маленькія круглыя клецки и поджарить ихъ въ кокосовомъ маслѣ, котораго въ кастрюлѣ должно быть достаточно.

248. Крустады.

2 булки, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ литра молока, тѣсто какъ для омлета (изъ $\frac{1}{4}$ литра молока, 3 яицъ, 100 граммъ муки, зеленого лука, соли), кокосовое масло.

Срѣзать корки съ булокъ, нарезать ихъ ломтиками толщиною въ палецъ, намочить въ яйцѣ, размѣшанномъ съ молокомъ, потомъ обмокнуть каждый ломтикъ булки отдѣльно въ приготовленный омлетъ и затѣмъ поджарить со всѣхъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

249. Арме-риттеръ.

40 штукъ сухарей, 3 яйца, 1 литръ молока, 100 граммъ муки.

Сдѣлать жидкое тѣсто изъ муки, молока, яицъ и положить въ него сухари; между тѣмъ растопить кокосовое масло на сковородѣ и сильно поджарить въ немъ намоченные сухари. Сложивъ ихъ на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать къ столу съ салатомъ или компотомъ.

250. Оладьи изъ творога.

250 граммъ картофеля, 375 граммъ творогу, 1 яйцо, 100 граммъ мелкаго изюму, 80 граммъ муки, 50 граммъ сахару.

Натереть варенный холодный картофель, протереть творогъ сквозь волосяное сито, положить всѣ остальные ингредиенты и хорошенько размѣшать тѣсто; надѣлать изъ приготовленной массы плоскихъ круглыхъ оладій,

посыпая при этомъ руки мукою; затѣмъ поджарить оладьи въ кокосовомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ и передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, посыпать сахаромъ.

251. Клецки изъ яблоковъ.

2 ф. яблоковъ, 50 граммъ миндаля, 2 столовые ложки сахару, 2 столовые ложки растопленного масла, 1 чашка молока, 5 яицъ, 8 горстей толченыхъ сухарей.

Сдѣлать густое тѣсто изъ молока, яицъ, масла, толченаго миндаля, сахара и толченыхъ сухарей; потомъ очистить яблоки, нарѣзать ихъ мелкими кубиками и положить въ тѣсто; надѣлать изъ него маленькихъ, продолговатыхъ клецекъ и сварить ихъ въ кипяткѣ. Если клецки будутъ развариваться, прибавить въ нихъ немного толченыхъ сухарей, въ противномъ случаѣ немного молока.

252. Печенныя клецки изъ яблоковъ.

5 булокъ, 5 столовыхъ ложекъ молока, 50 граммъ масла, 50 граммъ миндаля, 2 ложки сахару, 4 яйца, 1 ф. яблоковъ, толченые сухари.

Срѣзать корки съ булокъ, нарѣзать эти послѣднія кубиками и намочить въ молокѣ; затѣмъ очистить яблоки, нарѣзать также кубиками, а миндаль изрубить съ кожицей; потомъ стереть масло въ пѣну, положить въ него булки, яблоки, миндаль, сахаръ и яйца и хорошенько все размѣшать; сдѣлать изъ приготовленнаго тѣста плоскія клецки, обвалить ихъ въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

253. Печенныя клецки изъ манныхъ крупъ.

1 литръ молока, 250 граммъ манныхъ крупъ, 4 яйца, 50 граммъ масла, 100 граммъ мелкаго изюму, 50 граммъ сахару.

Скипятить молоко, положивъ въ него масла, быстро всыпать крупу, постоянно мѣшая, положить также сахару, изюму и варить кашу, не переставая мѣшать ее, до тѣхъ поръ, пока она начнетъ отставать отъ кастрюли. Тогда снять съ огня, выпустить въ кашу яйца, хорошенько размѣшать и дѣлать изъ нея плоскія круглыя клецки, поджаривая ихъ съ обѣихъ сторонъ въ кокосовомъ маслѣ.

254. Клецки съ вишнями.

2 ф. кислыхъ вишенъ, 5 ложекъ растопленного масла, 2 ложки муки, 2 ложки сахару, 8 яицъ, 160 граммъ толченыхъ сухарей.

Очистить вишни отъ косточекъ и сварить ихъ въ открытой кастрюлѣ безъ воды. Не давая имъ совсѣмъ остыть, посыпать ихъ мукой, положить масла, яйца и сухари такъ, чтобы вышло густое тѣсто, сдѣлать изъ него клецки и отварить ихъ въ соленой водѣ.

255. Египетскій пудингъ.

300 граммъ сдобной булки, 130 граммъ масла, 70 граммъ миндаля, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 1 ф. сливъ, 1 литръ воды.

Стереть корки съ булокъ, намочить мякишъ въ молокѣ, а миндаль мелко истолочь; потомъ растереть масло въ пѣну, положить въ него яйца, миндаль, намоченный въ молокѣ мякишъ, отжавъ его, и подъ ко-

нецъ мелко наскобленныя корки; хорошенько все размѣшать и дать тѣсту постоять $\frac{1}{4}$ часа. Послѣ того выложить его на сливу, которая заранѣе поварить $\frac{1}{2}$ часа и дать тѣсту вариться въ открытой кастрюлѣ въ продолженіе 1 часа; при этомъ его слѣдуетъ 1 разъ повернуть. Подавать пудингъ къ столу вмѣстѣ съ сливами.

256. Янъ въ мѣшкѣ (пудингъ).

375 граммъ рису, 375 граммъ перловыхъ крупъ, 1 ф. синихъ сливъ (или 350 граммъ сливъ и 350 граммъ изюму).

Тщательно вымыть все, затѣмъ намочить салфетку въ горячей водѣ, разослатъ ее надъ глубокимъ блюдомъ и выложить въ нее слоями рисъ, перловую крупу, и сливы, завязать салфетку (не очень туго, чтобы оставалось мѣсто для крупы, когда она разварится) и повѣсить ее въ кастрюлю съ кипяткомъ. На дно кастрюли опустить тарелку, чтобы пудингъ не пригорѣлъ. Варить его въ продолженіе 2 часовъ и подавать къ столу съ молочной подливкою.

257. Макароны.

1 ф. макаронъ, 50 граммъ масла, вода, соль.

Скипятить въ кастрюлѣ воду, положить въ нее макароны, немного соли и дать имъ увариться до мягкости; потомъ откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь и облить ихъ 1 литромъ холодной воды. Между тѣмъ растопить масло, положить въ него макароны и хорошенько разболтать ихъ въ немъ (встряхивая кастрюлю). Подавая на столъ, посыпать макароны тертымъ пармезаномъ или подать къ нимъ подливку изъ томатовъ.

258. Лапша.

Размѣшать нѣсколько яицъ, всыпать въ нихъ немного соли и столько муки, чтобы вышло густое тѣсто; выложить его на пирожную доску и мѣсить до тѣхъ поръ, пока въ немъ образуются пузыри, потомъ покрыть его глубокимъ блюдомъ и дать постоять $\frac{1}{2}$ часа. Послѣ того взять горсть тѣста, раскатать его какъ можно тоньше, положить на полотенце и дать обсохнуть. Не давая ему высохнуть до того, чтобы оно ломалось, сложить его въ нѣсколько разъ и нарѣзать узкими полосками, которая хорошенько встряхнуть и дать еще немного посохнуть. Приготовленную такъ лапшу можно употребить немедленно или сохранить для дальнѣйшаго употребленія. Въ первомъ случаѣ лапшу слѣдуетъ положить въ посоленный кипятокъ и дать ей увариться до мягкости, послѣ чего откинуть ее на дуршлагъ, дать стечь водѣ, потомъ выложить на блюдо, облить растопленнымъ масломъ съ поджаренными въ немъ толчеными сухарями.

259. Лапша съ петрушкою.

250 граммъ лапши, 60 граммъ масла, 2 столовые ложки рубленой петрушки, соль, вода.

Взять лапшу шириною въ $\frac{1}{2}$ сант., отварить ее въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать стечь, потомъ растопить масло на сковородѣ, выложить туда лапшу и поставить на огонь, не давая ей однако зарумяниваться. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, посыпать лапшу рубленой петрушкою, хорошенько встряхнувъ ее при этомъ.

260. Лапша съ сыромъ.

1 ф. лапши, 250 граммъ швейцарскаго сыру, 60 граммъ масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, соль, немного растительной соли.

Сварить лапшу въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето и дать стечь, послѣ этого положить въ намазанную масломъ пудинговую форму слоями лапшу и тертый сыръ; потомъ размѣшать яйца съ молокомъ, положивъ туда немного растительной соли, вылить все на лапшу, положивъ сверху маленькими кусочками масло, и поставить въ духовую печь на часъ.

261. Блины изъ лапши.

250 граммъ лапши, 80 граммъ масла, 5 яицъ, соль, вода.

Взять тонкой лапши (Fadennudeln), отварить до мягкости въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь. Разболтать яйца, вылить ихъ на лапшу, и печь изъ нея блины, какъ пекутъ омлетъ.

262. Вегетарианскіе пельмени.

Тѣсто, какъ для лапши, изъ 3 яицъ. Фаршъ: 4 булки, 3 яйца, небольшая тарелка рубленаго шпинату, 1 ложка петрушки, 30 граммъ кокосоваго масла, $\frac{1}{4}$ луковицы, соль, мускатный орѣхъ, соя, растительная соль.

Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для лапши, раскатать изъ него 2 кружка и дать имъ немного подсохнуть. Между тѣмъ потушить мелко нарубленные лукъ, петрушку, шпинатъ въ кокосовомъ маслѣ до мягкости; потомъ выложить туда намоченныя въ водѣ

и сильно отжатая булки и поджарить все мѣстѣ; затѣмъ снять кастрюлю съ огня, прибавить въ приготовленную смѣсь яйца и пряности, хорошенько все перемѣшать и выложить на раскатанное тѣсто, которое потомъ свернуть такъ, чтобы изъ него образовалась полоса шириною въ руку, разрѣзать свернутое такимъ образомъ тѣсто рѣзцомъ на четвероугольные кусочки и класть ихъ немедленно въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ. Варить пельмени, не закрывая кастрюлю до тѣхъ поръ, пока они всплывутъ наверхъ. Послѣ чего вынуть ихъ ложкою, которою снимаютъ пѣну, и облить растопленнымъ масломъ съ поджаренными въ немъ толчеными сухарями.

263. Рулетъ съ капустой.

250 граммъ муки, 3 яйца, 25 граммъ масла, соль, вода. Фаршъ: 1 кочанъ бѣлой капусты, 1 луковица, 50 граммъ масла, соль.

Приготовить изъ выше названныхъ ингредіентовъ довольно густое тѣсто, хорошенько промѣсить его и затѣмъ, покрывъ его, поставить въ теплое мѣсто; послѣ того изрубить капусту и тушить ее вмѣстѣ съ мелко нарубленнымъ лукомъ въ маслѣ до мягкости; потомъ раскатать немного приготовленное тѣсто, положить на посыпанную мукой скатерть и растянувъ его какъ можно тоньше, положить на него капусту, свернуть въ толстую трубку, которую завязать въ салфетку и варить цѣлый часъ въ легко посоленномъ кипяткѣ. Подавая на столъ, облить рулетъ растопленнымъ масломъ (см. № 290).

264. Рулетъ съ рисомъ.

Тѣсто; 250 граммъ муки, 2 яйца, 40 граммъ масла, вода.

Фаршъ: 250 граммъ рису, 1½ литра молока, 100 граммъ масла, 8 яицъ, соль (обыкн. и раст.).

Замѣсить на пирожной доскѣ густое тѣсто изъ муки, яицъ, масла и воды; хорошенько промѣсивъ его, покрыть нагрѣтымъ глинянымъ горшкомъ и дать полежать ½ часа. Сварить между тѣмъ рисъ въ молокѣ до мягкости и остудить; потомъ стереть масло въ пѣну, выложить въ него рисъ и желтки, прибавивъ немного соли (обыкн. и раст.) и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки, слегка смѣшать, затѣмъ разложить приготовленный такимъ образомъ фаршъ на сдѣланные изъ тѣста кружки, величиною въ тарелку (кладя на каждый приблизительно 2 столовые ложки фарша); послѣ того свернуть кружки, положить одинъ возлѣ другого въ пудинговую форму, вылить на нихъ ¼ литра сливокъ и поставить въ духовую печь.

265. Рулетъ смѣтанный.

Тѣсто: 250 граммъ муки, 2 яйца, 40 граммъ масла, вода.

Фаршъ: 60 граммъ масла, 9 яицъ, 1 столовая ложка муки, ¾ литра смѣтаны, соль.

Приготовить тѣсто и раскатать его какъ для рулета съ рисомъ; потомъ стереть масло въ пѣну, положить въ него желтки, муку и смѣтану, подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки и немного соли. Разложить этотъ фаршъ кладя по 2 столовые ложки на каждый кружокъ, раскатанный изъ приготовленнаго тѣста; свернуть ихъ и уложить въ намазанную масломъ пудинговую форму, выложить на нихъ оставшійся фаршъ и поставить въ духовую печь.

266. Рисовый вѣнчикъ.

250 граммъ рису, 60 граммъ масла, соль.

Вымыть рисъ и налить его на ночь водой. На другой день положить въ него масла, соли, налить немного воды и тушить на маломъ огнѣ до мягкости, подливая, если нужно, воды, при чемъ рисъ нужно мѣшать какъ можно менѣе. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, выложить рисъ въ круглую сполоснутую водой форму, сильно нажимая его, потомъ опрокинуть форму на блюдо, снять ее, а рисъ облить подливкою изъ томатовъ или изъ сморчковъ.

267. Рисъ съ масломъ.

250 граммъ рису, 50 граммъ кокосоваго масла, соль, вода.

Вымыть рисъ въ холодной водѣ и залить его на ночь свѣжею водой такъ, чтобы рисъ былъ покрытъ ею. На другой день растопить кокосовое масло, положить въ него рисъ и немного соли и хорошенько встряхнуть его въ маслѣ; потомъ поставить его вариться на маломъ огнѣ до мягкости, подливая, если нужно, горячей воды. Мѣшать рисъ не слѣдуетъ, т. к. онъ отъ этого слишкомъ разваривается.

268. Рисъ съ яблоками.

350 граммъ рису, 2 литра молока, 5 яицъ, 2 ф. яблоковъ, 60 граммъ сахару и корицы, 60 граммъ масла.

Сварить рисъ въ молокѣ съ масломъ до мягкости, послѣ чего смѣшать его съ яйцами; между тѣмъ очистить яблоки, нарэзать ломтиками и перемѣшать съ сахаромъ и корицею, затѣмъ положить въ намазанную

масломъ пудинговую форму слоями рисъ и яблоки такъ, чтобы верхній слой былъ изъ риса, сбрызнуть его сверху растопленнымъ масломъ и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ горячую духовую печь.

269. Рисъ съ тыквой.

250 граммъ рису, 2 литра молока, 60 граммъ масла, 1 суповая тарелка наръзанной кусочками тыквы, вода, сахаръ.

Вымыть рисъ и сварить его съ масломъ и 1 литромъ молока; подливая въ него мало по малу остальное молоко, дать ему вариться 2 часа. Между тѣмъ очистить тыкву, наръзать кусочками и сварить въ водѣ до мягкости, потомъ протереть ихъ и смѣшать съ рисомъ. Подавая на столъ, посыпать рисъ сахаромъ.

270. Рисъ въ раковинахъ.

250 граммъ рису, шампиньоны, 1 луковица.

Сварить рисъ въ водѣ до мягкости, но такъ, чтобы онъ былъ густой; положивъ въ кастрюлю очищенные и наръзанные ломтиками шампиньоны, тушить ихъ въ масле до мягкости, прибавивъ луку и петрушки. После того положить въ намазанный масломъ раковины тонкій слой рису, затѣмъ шампиньоновъ, покрывъ ихъ опять слоемъ рису, посыпать тертымъ пармезаномъ, сбрызнуть растопленнымъ масломъ, поставить въ духовую печь и дать зарумяниться.

271. Рисъ съ изюмомъ.

125 граммъ рису, 100 граммъ изюму, вода, 30 граммъ масла.

Вымыть рисъ, положить въ него масла, налить воды и поставить на огонь, потомъ выложить въ него вымытый изюмъ, прибавить, если нужно, воды и дать рису увариться до мягкости, избѣгая много мѣшать его, чтобы зерна не разварились.

272. Ризи-бизи.

250 граммъ рису, $\frac{1}{2}$ литра зеленого гороху, 50 граммъ масла, соль, вода.

Сварить рисъ въ водѣ до мягкости, положивъ въ него масла и соли; сварить тоже стручки въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости, но такъ, чтобы вся вода испарилась, когда они уварятся. Выкладывая на блюдо, смѣшать горохъ съ рисомъ и подавать на столъ.

273. Каштаны.

1 ф. каштановъ, 100 граммъ масла, 1 чайная ложка сахару, 1 ложка муки, соль, вода.

Варѣзать каштаны съ плоской стороны и очистить ихъ отъ скорлупы, потомъ сваривъ ихъ въ соленой водѣ до полуготовности, снять кожицу, положить ихъ на сковороду съ масломъ и сахаромъ и тушить до мягкости, подливая отъ времени до времени воды. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, заправить соусъ мукой, прибавивъ, если нужно, еще воды; подливки должно быть не много.

274. Пюре изъ каштановъ.

1 ф. каштановъ, 2 литра молока, 1 пакетикъ ванилину*), 2 желтка.

*) Пакетикъ ванилину = 10 граммамъ.

Очистить каштаны и сварить ихъ въ 1½ литрахъ молока до мягкости, потомъ протереть ихъ сквозь волосяное сито и поставить на огонь; положивъ въ нихъ сахару, ванилину и вливъ остальное молоко, дать вариться еще ¾ часа. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, заправить пюре желтками.

275. Пюре изъ гороха.

½ литра желтаго гороху, 40 граммъ кокосоваго масла, ½ луковицы, вода, соль (обыкн. и раст.).

Налить горохъ на ночь водой и на другой день варить его до мягкости въ той же самой водѣ, потомъ протереть сквозь волосяное сито; между тѣмъ поджарить мелко нарубленный лукъ въ кокосовомъ маслѣ, выложить его въ протертый горохъ, прибавивъ соли (обыкн. и раст.) и если нужно воды, поварить еще ¼ часа; потомъ подавать на столъ.

276. Пюре изъ чечевицы.

1 ф. чечевицы, 50 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, вода, соль (обыкн. и раст.).

Способъ приготовленія тотъ же самый, что для гороховаго пюре.

277. Яблочное пюре съ бобами.

100 граммъ яблоковъ, 20 граммъ сахару, 125 граммъ бѣлыхъ бобовъ, немного соли, масла и вода.

Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито и прибавить въ нихъ немного сахару. Сварить бобы до мягкости въ водѣ съ масломъ, но такъ, чтобы они не разварились. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вы-

ложить бобы въ яблочное пюре, такъ какъ иначе они сдѣлаются жесткими.

278. Бобы подъ кислымъ соусомъ.

½ литра бобовъ, 60 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, 1 луковица, соль (прост. и раст.), лимонный сокъ, вода.

Положить бобы на ночь въ воду, а на другой день сварить ихъ до мягкости въ той же водѣ, потомъ поджарить слегка муку въ маслѣ, а также мелко нарубленный лукъ, выложить то и другое въ бобы, хорошенько размѣшать и, если нужно, прибавить воды; потомъ положить соли (обыкн. и раст.), лимоннаго соку и поварить бобы еще ½ часа.

279. Чечевица подъ кислымъ соусомъ.

½ литра чечевицы, 60 граммъ кокосоваго масла, 1 поваренная ложка муки, 1 луковица, соль (обыкн. и раст.), вода, лимонный сокъ.

Налить чечевицу наканунѣ водой и сварить ее на другой день до мягкости въ той же самой водѣ; потомъ поджарить муку въ кокосовомъ маслѣ, положить туда мелко нарубленнаго луку, тушить пока онъ поджарится; потомъ смѣшать это все съ чечевицею, прибавить соли (обыкн. и раст.), лимоннаго соку и, если нужно, воды, поварить еще ½ часа и затѣмъ подавать на столъ.

280. Рагу изъ чечевицы.

1 ф. чечевицы, 2 соленые огурца, 6 сардинокъ, 1 горсть капорцевъ, ½ литра боровиковъ и шампиньо-

новъ, лимонный сокъ, соя, растительная соль, соль, лукъ, петрушка.

Налить чечевицу накануне водой, на другой день сварить ее до мягкости, протереть 3 части ее сквозь волосяное сито, оставивъ четвертую не протертой, потомъ положить въ нее нарезанные кубиками огурцы, изрубленные грибы, сардинки и пряности и дать хорошенько прокипеть. Это рагу можно подавать какъ особое кушанье, или употреблять его какъ фаршъ для паштетовъ, фаршированного лука и проч. Хорошо подавать это рагу въ раковинахъ, намазанных масломъ и обсыпанных сухарями; сверху слѣдуетъ также положить масла и посыпать сухарями, а затѣмъ поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ горячую духовую печь.

281. Рагу изъ овощей.

1 литръ брюссельской капусты, 1 кочанъ цвѣтной капусты, $\frac{1}{4}$ ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. спаржи, $\frac{1}{4}$ литра зеленого горошку, 1 столовая ложка эшалога, 1 столовая ложка капорцевъ, рюмка бѣлаго вина, 1 луковица, петрушка, лимонный сокъ, 2 желтка, соль (обыкн. и раст.), $\frac{1}{4}$ ф. масла, соя, 1 соленый огурецъ, 2 яблока.

Вычистить овощи, сварить каждую отдѣльно до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды и слить съ нихъ воду, въ которой онѣ варились. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, влить туда вино и воду, слитую съ овощей, положить въ этотъ соусъ нарезанные кубиками огурецъ и яблоки, а также всѣ остальные ингредиенты, и дать хорошо увариться; послѣ того положить въ этотъ соусъ сваренные овощи и подавать рагу какъ отдѣльное кушанье или употреблять на фаршъ въ паштетикахъ.

282. Рагу изъ огурцовъ.

100 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, рюмка бѣлаго вина, лимонный сокъ, 2 соленыхъ огурца, 100 граммъ крупного изюму безъ зернышекъ (Sultaninnen), 50 граммъ миндаля, 1 ложка капорцевъ, 2 горсти шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ тарелки картофелю.

Приготовить соусъ, какъ для рагу изъ грибовъ. Очистить вареный картофель, шампиньоны, огурцы и миндаль, нарезать первые кубиками, а послѣдній продолговатыми кусочками и положить вмѣстѣ съ изюмомъ и капорцами въ соусъ, дать еще разъ прокипеть и, подавая на столъ, огарнировать нарезанными кусочками омлета, поджареннаго въ кокосовомъ маслѣ.

283. Рагу изъ грибовъ.

150 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, рюмка бѣлаго вина, 1 столовая ложка лимоннаго соку, 1 ф. шампиньоновъ, 125 граммъ боровиковъ, 1 тарелка картофелю, 1 соленый огурецъ, 1 маленькая луковица (натертая), зеленый лукъ, соя, растительная соль, 1 столовая ложка капорцевъ.

Слегка поджарить муку въ 100 граммахъ масла, развести водой, потомъ влить туда вина, лимоннаго соку, положить сваренный и нарезанный кубиками картофель и огурецъ, а также всѣ другіе ингредиенты и прокипятить все вмѣстѣ. Грибы слѣдуетъ нарезать ломтиками и заранее потушить до мягкости въ 50 граммахъ масла.

284. Вегетарианское рагу.

1 тарелка картофелю, 2 соленыхъ огурца, 2 свеклы, 2 яблока, 1 столовая ложка капорцевъ, $\frac{1}{2}$ луковицы,

100 граммъ масла, 2 ложки муки, рюмка бѣлаго вина, лимонный сокъ, вода, соль (обыкн. и раст.).

Очистить и нарѣзать кубиками сваренные картофель и свеклу, также огурцы и яблоки, а лукъ мелко изрубить; потомъ слегка поджарить муку въ маслѣ, разбавить водой и бѣлымъ виномъ, положить туда соли (обыкн. и раст.), капорцевъ и другіе ингредіенты. Если рагу имѣетъ недостаточно острый вкусъ, слѣдуетъ прибавить въ него лимоннаго соку.

285. Паштетъ.

Слоеное тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, клецки изъ сморчковъ и $\frac{1}{2}$ чашки толченыхъ сухарей, пышки, $\frac{1}{10}$ литра молока, 20 граммъ масла, 25 граммъ кокосоваго масла, $1\frac{1}{2}$ поваренныя ложки муки, $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго вина, лимонный сокъ, мускатный орѣхъ, $\frac{1}{2}$ гвоздики, ложка сморчковъ, 1 горсть шампиньоновъ, 1 горсть спаржи, $\frac{1}{2}$ тарелки картофеля, 1 столовая ложка капорцевъ, 1 горсть цвѣтной капусты.

Очистить сморчки, шампиньоны, спаржу, цвѣтную капусту, нарѣзать маленькими кусочками и отдѣльно сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды. Очистить тоже картофель и нарѣзать кубиками, потомъ поджарить муку въ маслѣ, прибавивъ кокосоваго масла, воды и вина и также пряности, хорошенько размѣшать и дать вариться 1 часъ. Послѣ того процѣдить соусъ сквозь волосяное сито, положить въ него всѣ остальные ингредіенты, исключая клецокъ и пышекъ, поставить на плиту, но не варить болѣе. Между тѣмъ выложить въ пудинговую форму тонко раскатанное тѣсто, намазать край желткомъ и дать испечься въ духовой печи. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, выложить сва-

ренное рагу въ форму изъ тѣста, убравъ сверху клецками и пышками. Эти послѣднія должны быть очень маленькія.

286. Паштетикъ.

Способъ приготовленія совершенно тотъ же самый, какъ для большаго паштета, только тѣсто кладется въ маленькія формочки.

287. Пражскіе пирожки.

12 маленькихъ бѣлыхъ хлѣбцевъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 3 яйца, кокосовое масло.

Фаршъ: 20 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра шампиньоновъ, петрушка, 80 граммъ масла, соль.

Срѣзавъ корки съ булокъ, придать имъ круглую форму и вырѣзать осторожно мякишъ изъ середины; потомъ размѣшать яйца съ молокомъ и положить въ нихъ хлѣбцы; когда они нѣсколько намокнутъ, вынуть ихъ, положить на сито и дать стечь. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, обрумянить ихъ въ кокосовомъ маслѣ (положить столько масла, чтобы хлѣбцы плавали въ немъ) и послѣ того наполнить фаршемъ, приготовленнымъ такъ:

Вычистить шампиньоны, нарѣзать ихъ ломтиками и тушить до мягкости, положивъ половину приготовленнаго для фарша масла и прибавивъ немного мелко нарубленной петрушки. Послѣ того испечь изъ 10 яицъ и остальнаго масла жидкую яичницу, вылить ее въ шампиньоны, наполнить этимъ фаршемъ пирожки и немедленно подавать ихъ къ столу.

288. Фаршированный шпинатъ.

Возможно большіе листья шпината, 5 булокъ, 8 яицъ, 1 луковица, петрушка, соль, масло, молоко.

Вымыть шпинатъ, облить его кипяткомъ, потомъ откинуть на сито и дать стечь. Срѣзать корки съ булокъ, намочить эти послѣднія въ молоко, а потомъ хорошенько отжать; мелко нарязанные лукъ и петрушку тушить въ маслѣ, затѣмъ сдѣлать изъ 4 яицъ яичницу и, смѣшавъ всѣ эти ингредіенты съ остальными 4 яйцами, приготовить не густой фаршъ, разложить его на листы шпината приблизительно въ количествѣ 1 поваренной ложки на каждый, свернуть ихъ и всѣ вмѣстѣ положить въ намазанную масломъ сковороду, а потомъ поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовую печь. Подавать къ столу съ бѣлымъ соусомъ изъ масла, для приготовления котораго употребить воду, въ которой варился шпинатъ.

289. Голубцы.

1 большой кочанъ бѣлой капусты, 100 граммъ масла, 1 ложка сои.

Фаршъ: 5 столовыхъ ложекъ толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ литра молока, соль, мускатный орѣхъ, 5 яицъ, 50 граммъ масла, 1 луковица.

Снявъ верхніе листья, поварить кочанъ $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ вынуть его, отдѣлить листья, не разрывая ихъ при этомъ и срѣзавъ нѣсколько толстые средніе стебли; середину кочана мелко изрубить, потушить въ маслѣ вмѣстѣ съ лукомъ до мягкости и выложить въ намоченные въ молоко сухари; прибавить туда яицъ, соли, мускатнаго орѣха и приготовленный такимъ образомъ фаршъ разложить на листья капусты; затѣмъ тщательно

свернуть ихъ, положить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и тушить до мягкости. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, вынуть голубцы на блюдо, а въ масло влить сои и немного воды, хорошенько размѣшать и затѣмъ вылить на блюдо.

290. Рулетъ съ капустой.

Тѣсто, какъ для лапши, изъ 2 яицъ, 2 кочана бѣлой капусты, 150 граммъ масла, 1 горсть рубленой петрушки, 2 луковицы, соль (обыкн. и раст.), соя.

Мелко изрубить капусту, положить въ нее масла, изрубленнаго луку, поставить на огонь и тушить до мягкости; когда она почти совсѣмъ уварится, прибавить въ нее петрушки, растительной соли и проч., потомъ дать остыть, и затѣмъ выложить на раскатанное тѣсто, которое потомъ свернуть, завязать въ салфетку и сварить въ соленой водѣ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, разрѣзать рулетъ на куски и облить растопленнымъ масломъ и поджаренными въ немъ сухарями (см. № 263).

291. Фаршированная капуста.

2 кочана капусты, 100 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, 2 желтка.

Фаршъ: 40 граммъ масла, 5 ложекъ толченыхъ сухарей, 1 маленькая луковица, $\frac{1}{4}$ литра молока, соль, мускатный орѣхъ, 3 яйца.

Срѣзать съ капусты верхніе листья, вымыть ее и сварить въ водѣ до полуготовности; затѣмъ вынуть вырѣзать изъ нея середину и наполнить фаршемъ, который приготовить, какъ сказано ниже. Затѣмъ положить

капусту въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и тушить ее до мягкости. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, вынуть капусту на блюдо, а въ масло прибавить муки и влить воду, въ которой варилась капуста; дать прокипѣть, заправить желткомъ и вылить на капусту.

Фаршъ: Положить толченые сухари въ молоко, затѣмъ изрубить вырѣзанную изъ кочней капусту, потушить ее въ маслѣ съ мелко нарубленнымъ лукомъ и послѣ того смѣшать съ намоченными сухарями и яйцами.

292. Булетки изъ бѣлой капусты.

2 кочана бѣлой капусты, 100 граммъ масла, 1 варенная ложка муки, соль, яйца, толченые сухари, кокосовое масло.

Очистить капусту, наръзать кусками и сварить въ небольшомъ количествѣ соленой воды, затѣмъ вынуть ее, остудить, отжать и крупно изрубить. Потомъ посыпать руки толчеными сухарями, скатать изъ капусты шарики величиною въ яйцо, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ. Между тѣмъ поджарить муку въ маслѣ, влить въ нее сколько нужно воды, въ которой варилась капуста, скипятить соусъ и подавать его вмѣстѣ съ приготовленной капустою къ столу.

293. Фаршированные огурцы.

6 средней величины огурцовъ, 3 булки, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ литра шампиньоновъ, 50 граммъ масла, лукъ, петрушка, соль (обыкн. и раст.), соя, мускатный орѣхъ, капорцы, лимонный сокъ, мука, кокосовое масло.

Срѣзать корки съ булокъ, намочить эти послѣднія въ холодной водѣ, потомъ выжать ихъ. Между тѣмъ потушить въ маслѣ мелко нарубленные лукъ, петрушку, и шампиньоны, положить въ нихъ булки и поджарить ихъ, послѣ того снять съ огня, прибавить яйца и прочіе ингредіенты, исключая капорцевъ и лимоннаго соку, и хорошенько все размѣшать. Приготовивъ фаршъ, очистить огурцы, разрѣзать вдоль на-двое, наполнить фаршемъ, связать ихъ и поджарить въ кокосовомъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ такъ, чтобы они зарумянились; потомъ снять нитки, положить огурцы на блюдо и, сдѣлавъ соусъ изъ муки, поджаренной въ кокосовомъ маслѣ, капорцевъ, лимоннаго соку и небольшого количества воды и давъ прокипѣть, вылить на огурцы.

294. Фаршированные кольраби.

15 кольраби, 5 яицъ, 3 горсти толченыхъ сухарей, 60 граммъ масла, соль (обыкн. и раст.), петрушка, масло, сливки, вода.

Очистить кольраби и сварить ихъ въ соленой водѣ почти до мягкости; затѣмъ вынуть ихъ, срѣзать верхушки и вынуть ложкою внутренность. Между тѣмъ стереть масло въ пѣну, положить въ него толченые сухари, желтки, соль (обыкн. и раст.), петрушку, вынутую и изрубленную внутренность кольраби и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки.

Нафаршировать кольраби, покрыть каждый срѣзанной верхушкою и уложить ихъ въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ; облить ихъ сливками и тушить на маломъ огнѣ до мягкости, подливая по временамъ много горячихъ сливокъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, осторожно вынуть кольраби на блюдо, запра-

вить соусъ картофельной мукой и затѣмъ вылить его на кольраби.

295. Фаршированный сельдерей.

Онъ готовится совершенно такъ же, какъ фаршированные кольраби.

296. Фаршированные томаты.

20 томатовъ, 3 булки, 3 яйца, омлетъ изъ 3 яицъ, лукъ, петрушка, $\frac{1}{4}$ литра молока, 100 граммъ масла, растительная соль, соя.

Срѣзать корки съ булокъ, нарѣзать эти послѣднія небольшими кусками, намочить въ молоко; потомъ потушить лукъ и петрушку въ 20 граммъ масла и затѣмъ выложить въ намоченныя въ молоко булки, положивъ туда яйца; хорошенько все размѣшать, прибавивъ мелко нарѣзанный омлетъ и пряности; срѣзать съ томатовъ верхушки, вынуть изъ нихъ внутренность и наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ; наложивъ верхушки, положить томаты одинъ подлѣ другаго въ глубокую сковороду, въ которой заранее растопить 80 граммъ масла, и поставить въ духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

297. Бомба изъ савойской капусты.

4 кочана савойской капусты, 100 граммъ рису; 3 булки, 150 граммъ масла, 6 яицъ, 2 небольшія луковицы, соль, (обыкн. и раст.), соя, $\frac{1}{2}$ литра воды.

Подливка: 100 граммъ масла, 1 поваренная ложка муки, вода, въ которой варилась капуста. Срѣзать верхніе листья, а также толстые стебли, и нарѣзать капусту, какъ лапшу; потомъ положить ее въ кастрюлю, при-

бавивъ туда 100 граммъ масла, 1 мелко парубленную луковицу, соли (обыкн. и раст.), сои, и подливая отъ времени до времени воды, тушить капусту до мягкости. Между тѣмъ смѣшать рисъ съ 50 граммами растопленнаго масла и, прибавивъ соли, 1 цѣлую луковицу и немного воды, варить до мягкости. Когда капуста уварится, отжать ее между 2 тарелокъ и смѣшать съ намоченными въ водѣ и отжатыми булками съ которыхъ предварительно срѣзать корки, положивъ туда же яйца. Затѣмъ уложить слоями рисъ и приготовленную смѣсь въ намазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями пудинговую форму, которую поставить въ кипятокъ и варить цѣлый часъ. Соусъ сдѣлать изъ муки, поджаренной въ маслѣ, вливъ въ него воду, въ которой варилась капуста.

298. Фаршированный лукъ.

4 испанскія луковицы, 5 булокъ, 5 яицъ, 25 граммъ картофеля, $\frac{1}{4}$ литра молока, 1 чайная ложка сои, 1 маленькая луковица, петрушка, соль (обыкн.), $\frac{1}{4}$ чайной ложки растительной соли, 125 граммъ масла, мускатный орѣхъ.

Снять сухую кожицу съ луковицъ и сварить ихъ въ соленой водѣ почти до мягкости, потомъ отдѣлать нѣсколько верхнихъ листьевъ луковицъ, не отрѣзывая ихъ, но только нажавъ рукой, нафаршировать ихъ (описание фарша слѣдуетъ ниже), положить въ небольшой чугунокъ, растопивъ въ немъ заранее масло и тушить луковицы въ духовой печи $\frac{1}{2}$ часа.

Фаршъ: Срѣзать корки съ булокъ, нарѣзать эти послѣднія небольшими кусочками, облить кипящимъ молокомъ, покрыть. Протереть вареный картофель, под-

жарить въ 1 столовой ложкѣ масла лукъ и петрушку, вмѣстѣ съ яйцами и пряностями выложить въ намоченныя въ молоко булки и хорошенько размѣшать.

Компоты.

299. Компотъ изъ яблоковъ.

Большія яблоки, сахаръ, вода.

Очистить яблоки, разрѣзать по поламъ, вырѣзать сердцевину и какъ можно скорѣе положить въ воду, чтобы они не почернѣли. Послѣ того налить въ эмалированную кастрюлю очень мало воды и положить въ нее яблоки, одинъ возлѣ другого, всего только 1 слой, посыпать сахаромъ и плотно закрыть кастрюлю. Варить яблоки на маломъ огнѣ и когда они до половины уварятся, перевернуть ихъ и варить до мягкости, затѣмъ вынуть серебряной вилкою, положить горкою на блюдо, а въ кастрюлю уложить новый слой яблоковъ. Если вода, налитая въ первый разъ, вся выкипѣла, слѣдуетъ опять налить такъ же мало горячей воды. Когда всѣ яблоки будутъ сварены, поварить сиропъ еще отдѣльно и вылить на приготовленный компотъ.

300. Яблочное пюре.

Хорошія спѣлыя яблоки, вода, сахаръ, лимонный сокъ.

Очистить яблоки, нарѣзать кусками, вынуть сердцевину, потомъ сварить яблоки въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости, протереть сквозь волосяное сито, поставить протертое пюре снова на огонь, прибавивъ

въ него сахару и лимоннаго соку. Срѣзанныя съ яблоковъ кожицы, а также сердцевину сварить въ водѣ, которую можно употребить для яблочной каши или вылить въ яблочное пюре.

301. Компотъ изъ апельсиновъ.

Очистить апельсины отъ желтой и бѣлой кожи, раздѣлить на мелкія части, вынуть зерна, смѣшать апельсины съ толченымъ сахаромъ, дать постоять; затѣмъ слить образовавшійся въ нихъ сокъ, сварить изъ него не густой сиропъ и, остудивъ его, вылить на апельсины. Или сварить густой сиропъ, вылить его горячій на апельсины и хорошенько взболтать ихъ въ немъ.

302. Компотъ изъ абрикосовъ.

Абрикосы, сахаръ, вода.

Очистить хорошенько абрикосы, разрѣзать пополамъ и вынуть косточки, потомъ скипятить сахаръ въ небольшомъ количествѣ воды, положить въ него абрикосы, сварить ихъ въ немъ до мягкости и затѣмъ вынуть изъ сиропа, который поварить еще немного и потомъ вылить на абрикосы.

303. Компотъ изъ грушъ.

Груши, сахаръ, вода.

Очистить груши, вырѣзать сердцевину, разрѣзать пополамъ и варить ихъ до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, прибавивъ туда немного сахару. Если хотятъ, чтобы груши покраснѣли, надо налить столько воды, чтобы они были совершенно покрыты ею и варить ихъ на маломъ огнѣ 2—3 часа.

304. Компотъ изъ ежевики.

2 литра ежевики, сахаръ, сокъ изъ половины лимона.

Выбрать ягоды, вымыть ихъ; сварить сахаръ съ лимоннымъ сокомъ, положить туда ежевику, дать 1 разъ прокипятить и процѣдить черезъ дуршлагъ. Скипятить сокъ еще разъ, вылить его на ягоды.

305. Компотъ изъ разныхъ фруктовъ.

$\frac{1}{2}$ литра красной смородины, $\frac{1}{2}$ литра малины, 2 литра вишенъ, сахаръ, вода.

Сварить съ сахаромъ каждый сортъ ягодъ отдѣльно, потомъ слить всѣ вмѣстѣ и подавать къ столу.

306. Компотъ изъ земляники.

Земляника, сахаръ, вода.

Очистить землянику отъ стебельковъ, вымыть ее хорошенько въ водѣ, чтобы песокъ сѣлъ на дно и дать стечь; потомъ сварить не густой сиропъ, положить въ него ягоды, дать скипеть 1 разъ, послѣ чего процѣдить черезъ дуршлагъ, поваривъ сокъ еще немного, вылить его на землянику.

307. Компотъ изъ шиповника.

Свѣжій шиповникъ, красное вино, вода, сахаръ.

Разрѣзать головки шиповника пополамъ, очистить отъ зеренъ, вымыть ихъ и, заливъ краснымъ виномъ, поставить на нѣсколько дней въ погребъ, помѣшивая ихъ отъ времени до времени. Когда шиповникъ размякнетъ, протереть его сквозь волосяное сито и, сваривъ

сиропъ, вылить его горячій на протертый шиповникъ и $\frac{1}{2}$ часа мѣшать его. Протертый шиповникъ варить не слѣдуетъ, т. к. онъ отъ этого теряетъ свой красивый цвѣтъ.

308. Компотъ изъ черники.

Черника, сахаръ, вода.

Выбрать чернику, вымыть ее, скипятить нѣсколько разъ съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ воды и затѣмъ остудить.

309. Компотъ изъ малины.

Малина, сахаръ, вода.

Выбрать хорошенько малину, положить ее въ заранее сваренный сиропъ, снявъ съ него пѣну и дать ей полежать въ сиропѣ, не кипятя ее.

310. Компотъ изъ малины и смородины.

1 литръ малины, $\frac{1}{2}$ литра смородины, сахаръ, вода.

Скипятить сахаръ, снять съ него пѣну, положить въ него снятую со стебельковъ смородину, а послѣ того малину; когда эта послѣдняя хорошенько пропитается сиропомъ, снять компотъ съ огня.

311. Компотъ изъ смородины.

Смородина, сахаръ, вода.

Снять со стебельковъ крупную, спѣлую красную смородину, вымыть ее и дать стечь; потомъ сварить густой сиропъ, положить въ него смородину и дать ей прокипеть нѣсколько разъ; затѣмъ слить сиропъ съ

ягодъ, уварить его, такъ чтобы онъ медленно стекалъ съ ложки и, снова положивъ въ него смородину, хорошенько встряхнуть.

312. Компотъ изъ вишенъ.

Темныя вишни, сахаръ, вода.

Очистить вишни отъ стебельковъ и сварить на медленномъ огнѣ съ сахаромъ въ небольшомъ количествѣ воды.

313. Компотъ изъ тыквы.

Сочная тыква, сахаръ, лимонный сокъ, инбирь, малиновый сокъ, вода.

Очистить тыкву, вынуть изъ нея зерна и нарѣзать небольшими кусочками. Между тѣмъ скипятить сахаръ съ водой, прибавивъ въ него лимоннаго соку и инбирю, снять съ сиропа пѣну и затѣмъ положить въ него нарѣзанную тыкву. Когда она уварится до мягкости, вынуть ее, а сиропъ хорошенько уварить, потомъ смѣшать съ малиновымъ сокомъ и горячій вылить на сваренные куски тыквы. Кусочки инбирю вынуть изъ сиропа заранѣе.

314. Компотъ изъ мармелада.

125 граммъ чернослива, 50 граммъ сушеныхъ желтыхъ сливъ, 50 граммъ персиковъ, 6 яблоковъ, $\frac{1}{10}$ литра брусники, сахаръ, вода, лимонный сокъ.

Сварить каждый изъ 5 сортовъ фруктовъ отдѣльно, потомъ протереть все вмѣстѣ сквозь волосяное сито; послѣ того скипятить протертое пюре съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ.

315. Компотъ изъ дыни.

Дыня, сахаръ, лимонный сокъ, вода.

Очистить дыню отъ кожи и сѣмечекъ и разрѣзать на небольшіе кусочки. Сварить сиропъ, снять съ него пѣну, налить въ него лимоннаго соку и затѣмъ положить нарѣзанную дыню, дать ей медленно прокипѣть 2 раза, потомъ вынуть кусочки дыни ложкою, которою снимаютъ пѣну, дать сиропу еще повариться и потомъ горячій вылить на нарѣзанную дыню.

316. Компотъ изъ мирабелей.

Мирабели, сахаръ, вода.

Сварить сиропъ, снять съ него пѣну и положить въ него фрукты; дать имъ медленно увариться до мягкости, но такъ, чтобы фрукты не разварились, и отставить въ сторону до того времени, пока подавать на столъ

317. Компотъ изъ персиковъ.

Этотъ компотъ готовится совершенно такъ же, какъ компотъ изъ абрикосовъ.

318. Компотъ изъ сливъ.

Сливы, сахаръ, вода.

Очистить фрукты отъ косточекъ, налить на нихъ воды, положить сахару и сварить до мягкости, но такъ, чтобы они не разварились.

319. Пюре изъ сливъ.

Вымыть сливы, очистить отъ косточекъ, сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды; послѣ того протереть сквозь волосяное сито, прибавить въ протертое пюре сахару и дать прокипѣть еще разъ.

320. Компотъ изъ брусники.

Брусника, много сахару, вода.

Выбрать хорошенько бруснику, вымыть ее; сварить между тѣмъ сиропъ, снять съ него пѣну и потомъ положить въ него выбранную бруснику. Варить ее до тѣхъ поръ пока она сморщится, снять съ нея пѣну и вылить въ приготовленную посуду. Брусника требуетъ много сахару.

321. Компотъ изъ брусники и яблочнаго пюре.

Компотъ изъ брусники, сваренный какъ сказано выше (№ 320), смѣшать на $\frac{1}{3}$ съ яблочнымъ пюре и такъ подавать къ столу.

322. Компотъ изъ брусники съ молокомъ.

Для особъ, которыя не любятъ кислаго, можно смѣшать брусничный компотъ съ свѣжимъ сырымъ молокомъ, что очень вкусно.

323. Пюре изъ брусники.

Брусника, много сахару, вода.

Выбрать бруснику, вымыть ее, сварить до мягкости и протереть сквозь волосяное сито. Полученное такимъ образомъ пюре скипятить съ сахаромъ, остудить и подавать къ столу.

324. Компотъ изъ айвы.

Айвы, сахаръ, сокъ изъ половины лимона, вода.

Очистить айвы, разрѣзать ихъ на 4 части, вырѣзать сердцевину, которую отварить вмѣстѣ съ срѣзанной кожицею въ небольшомъ количествѣ воды, процѣдить этотъ отваръ сквозь сито на айвы и, прибавивъ сахару, лимоннаго соку и воды, варить ихъ такъ же, какъ груши до тѣхъ поръ, пока онѣ покраснѣютъ и сдѣлаются мягкими.

325. Пюре изъ айвы.

Желтыя, очень спѣлыя айвы, сахаръ, вода.

Вытереть хорошенько айвы полотенцемъ и нарѣзать кусочками, вмѣстѣ съ кожицею и сердцевинкою, сварить ихъ до мягкости въ водѣ, протереть сквозь волосяное сито и затѣмъ, прибавивъ сахару, сварить изъ нихъ густое пюре.

326. Компотъ изъ ренклодовъ.

Не совсѣмъ спѣлыя ренклоды, сахаръ, вода.

Вымыть ренклоды, проколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ серебряною вилкою, положить въ сваренный сиропъ, съ котораго снять пѣну, и варить до мягкости; потомъ вынуть фрукты ложкою, которою снимаютъ пѣну, скипятить сиропъ еще разъ, затѣмъ снять съ него пѣну и вылить горячій на ренклоды.

327. Компотъ изъ ревеня.

Стебли ревеня, вода, много сахару.

Снять верхнюю кожицу со стеблей, разрѣзать ихъ кусочками въ 2 сант. длины и положить въ сиропъ,

затѣмъ поварить недолго ревенъ, т. к. онъ скоро разваривается. Ревенъ требуетъ много сахару.

328. Пюре изъ ревеня.

Стебли ревеня, вода, много сахару.

Очистить стебли и сварить ихъ какъ для компота, только въ меньшемъ количествѣ воды, затѣмъ протереть все сквозь волосяное сито и остудить.

329. Компотъ изъ свеклы.

2 тарелки тертой свеклы, 1 тарелка тертаго хрѣну приблизительно 3 столовыя ложки лимоннаго соку, немного соли.

Очистить свеклу, сварить до мягкости и протереть; очистить сырой хрѣнъ, протереть также его; затѣмъ положить все на блюдо, прибавить соли и лимоннаго соку и хорошенько все размѣшать.

330. Компотъ изъ кислыхъ вишенъ.

Кислыя вишни, сахаръ, вода.

Этотъ компотъ готовится совершенно такъ же какъ компотъ изъ сладкихъ вишенъ, только нужно положить больше сахару.

331. Компотъ изъ крыжовника.

Крыжовникъ, сахаръ, лимонный сокъ, вода.

Очистить крыжовникъ, снять его съ стеблей; сварить густой сиропъ, прибавивъ въ него лимоннаго соку; положить крыжовникъ въ сиропъ, осторожно размѣшать его и дать ему постоять въ сиропѣ, не варя его.

Спѣлый крыжовникъ требуетъ не такъ много сахару, приблизительно на 1 литръ ягодъ 125 граммъ сахару.

332. Компотъ изъ винограда

Зеленый виноградъ, сахаръ, вода, лимонный сокъ.

Вымыть виноградъ, снять со стеблей, положить въ сваренный съ лимоннымъ сокомъ сиропъ и дать ему нѣсколько времени постоять; потомъ вынуть ягоды ложкою, которою снимаютъ пѣну, проварить сиропъ еще разъ и снять съ него пѣну.

Чтобы выпавшія сѣмечки не попали въ компотъ, процѣдить сиропъ сквозь волосяное сито и вылить его горячій на виноградъ.

333. Компотъ изъ сушеныхъ абрикосовъ.

Абрикосы, вода.

Эти фрукты такъ сладки, что не нужно класть сахару.

Вымыть абрикосы, залить ихъ на 12 часовъ водой и поставить на плиту въ сторонку, гдѣ они должны хорошенько размякнуть, такъ какъ иначе они легко развариваются.

334. Компотъ изъ чернослива.

Черносливъ, немного сахару, вода.

Черносливъ требуетъ очень мало сахару. Вымыть его нѣсколько разъ и залить на 24—36 часовъ водой, затѣмъ дать ему размокнуть хорошенько въ тепломъ, но не горячемъ, мѣстѣ плиты, не давая ему кипѣть.

335. Компотъ изъ сушеныхъ, очищенныхъ грушъ.

Груши, сахаръ, вода, лимонный сокъ.

Вымывъ груши нѣсколько разъ въ теплой водѣ, залить ихъ на 24 часа холодной водою, въ которую потомъ прибавить сахару и лимоннаго соку, и медленно варить груши до мягкости.

336. Компотъ изъ сушеной черники.

Черника, сахаръ, вода.

Вымыть ягоды, залить на ночь водою, а на другой день прибавить сахару и медленно варить до мягкости.

337. Компотъ изъ сушеныхъ вишенъ.

Вишни, немного сахару, вода, лимонный сокъ.

Вымывъ вишни, залить ихъ также на 36 часовъ водою. Передъ тѣмъ какъ варить, залить достаточнымъ количествомъ воды, прибавить немного лимоннаго соку и сахару, поставить на огонь и дать хорошенько повариться.

338. Компотъ изъ сушеныхъ мирабелей.

Этотъ компотъ готовится совершенно такъ же, какъ компотъ изъ сушеныхъ вишенъ.

339. Компотъ изъ сушеныхъ персиковъ.

Сушеные персики, сахаръ, вода.

Тщательно вымыть персики въ нѣсколькихъ водахъ, затѣмъ залить на 24 часа водою и потомъ, положивъ сахару, медленно варить до мягкости.

340. Компотъ изъ сушеныхъ желтыхъ сливъ.

Сушенныя желтыя сливы, много сахару, вода.

Чисто вымывъ сливы, залить ихъ на ночь водою; на другой день положить въ нихъ сахару, поставить на короткое время на плиту и дать слегка повариться, причемъ ихъ не нужно мѣшать. Сливы должны по возможности остаться цѣлыми; сиропъ долженъ быть свѣтлый, но густой.

341. Компотъ изъ сушеныхъ яблоковъ.

Сушенныя яблоки, сахаръ, вода, лимонный сокъ.

Вымыть яблоки нѣсколько разъ въ теплой водѣ и залить на ночь достаточнымъ количествомъ холодной воды. На другой день прибавить въ нихъ сахару и лимоннаго соку и медленно варить до мягкости, на что требуется немного времени. Если протереть, какъ сказано выше, сваренныя, сушенныя яблоки черезъ мелкое сито, получается прекрасное яблочное пюре.

Подливки и соусы.

342. Подливка изъ бешемели.

50 граммъ масла, 2 ложки муки, 1 литръ молока, небольшой ломтикъ лимона, соль (обыкн. и раст.), 2 столовыя ложки зеленаго луку.

Поджарить муку въ маслѣ и, не давая ей зарумяниться, влить туда медленно молоко, положить пряности

и дать вариться 1 часъ, затѣмъ процѣдить сквозь волосяное сито и прибавить мелко нарубленнаго луку.

343. Подливка изъ масла къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ и проч.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, 1 литръ цвѣтной капусты и проч., вода, 4 желтка.

Растопить масло, слегка поджарить въ немъ муку (въ продолженіе 1 минуты), и потомъ развести его водой, въ которой варились овощи. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, заправить соусъ желтками.

344. Англійскій хлѣбный соусъ.

2 булки, 1 литръ молока, 60 граммъ масла, соль (обыкн. и раст.), мускатный орѣхъ.

Срѣзать корки съ булокъ, нарѣзать эти послѣднія маленькими кусочками и разварить ихъ въ молокѣ, потомъ протереть сквозь сито, прибавить масло, пряности и остальное молоко и проварить все вмѣстѣ еще разъ.

345. Подливка изъ укропа.

125 граммъ масла, 4 поваренныя ложки муки, вода, соль (обыкн. и раст.), $\frac{1}{2}$ столовой ложки укропу, лимонный сокъ, 1 чашка смѣтаны.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, прибавить въ него необходимое количество воды и соли, а также мелко нарубленнаго укропу и смѣтаны и хорошенько затѣмъ все проварить. Напослѣдокъ прибавить по вкусу лимоннаго соку.

346. Подливка изъ яицъ къ салату.

3 яйца, 6 ложекъ прованскаго масла, 3 столовыя ложки лимоннаго соку, 1 столовая ложка сахару.

Сварить яйца вкрутую, затѣмъ вынуть желтокъ, хорошенько растереть его, влить лимоннаго соку, а потомъ мало по малу прованскаго масла; подъ конецъ положить сахару. Это количество достаточно на цѣлое блюдо салату.

347. Подливка изъ анита. (Fenchel).

Эта подливка готовится совершенно такъ же, какъ подливка изъ укропа (№ 345).

348. Подливка изъ свѣжихъ огурцовъ.

125 граммъ масла, 2 огурца, 3 поваренныя ложки муки, вода, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 2 столовыя ложки смѣтаны, $\frac{1}{2}$ луковицы, укропъ, эстрагонъ, соль (обыкн. и раст.).

Поджарить мелко нарубленный лукъ въ маслѣ, положить въ него очищенные и нарѣзанные кубиками огурцы и потушить ихъ 5 минутъ. Затѣмъ посыпать ихъ мукой, влить воды и дать соусу прокипеть.

349. Подливка изъ соленыхъ огурцовъ.

100 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, вода, лимонный сокъ, 2 соленые огурца, соль (обыкн. и раст.).

Слегка поджарить муку въ маслѣ, прибавить немного воды, положить туда очищенные и нарѣзанные кубиками огурцы, пряности и проч. и дать прокипеть.

350. Голландскій соусъ.

3 желтка, 1 поваренная ложка муки, 60 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ литра воды, 1 чайная ложка капорцевъ, лимонный сокъ, соль.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, развести водой, медленно мѣшая и дать прокипѣть. Потомъ прибавить капорцевъ, лимоннаго соку и заправить соусъ желтками.

351. Подливка изъ капорцевъ.

125 граммъ масла, 4 поваренныя ложки муки, 3 столовыя ложки капорцевъ, соль, вода, лимонный сокъ.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, разбавить водой, дать прокипѣть и за $\frac{1}{2}$ часа передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, прибавить рубленыхъ капорцевъ и лимоннаго соку.

352. Майонезъ.

4 сырыхъ желтка, $\frac{1}{4}$ литра прованскаго масла, лимонный сокъ.

Положить желтки въ блюдо и каплями наливая масло, растирать желтки. Когда соусъ загустѣетъ, влить лимоннаго соку, не переставая мѣшать.

353. Соусъ изъ хрѣна.

100 граммъ хрѣну, 100 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, 1 литръ молока, соль.

Поджарить муку въ маслѣ, потомъ развести мало по малу молокомъ, положить соли и хорошенько проварить соусъ; потомъ положить въ него натертаго хрѣну и дать прокипѣть еще разъ.

354. Соусъ изъ сморчковъ.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, 125 граммъ сморчковъ, вода, 1 рюмка бѣлаго вина, лимонный сокъ, лукъ, мускатный орѣхъ, соль, 2 желтка.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, развести водой, влить туда бѣлаго вина и положивъ пряности, хорошенько все проварить; потомъ сварить сморчки въ соленой водѣ до мягкости, очистить, мелко изрубить ихъ и положить въ соусъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ прибавить въ соусъ по вкусу лимоннаго соку и заправить желтками.

355. Масло съ петрушкою.

3 столовыя ложки нарубленной петрушки, 125 граммъ масла.

Растопить масло, положить въ него мелко нарубленной петрушки и тушить ее, пока она слегка зарумянится.

356. Подливка изъ петрушки.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, вода, $\frac{1}{4}$ луковицы, 2 столовыя ложки петрушки, 1 чайная ложка лимоннаго соку, соль.

Поджарить мелко нарубленные лукъ и петрушку въ маслѣ, потомъ всыпать муки и дать повариться 5 минутъ, затѣмъ влить воды, положить пряности и хорошенько проварить.

357. Соусъ изъ грибовъ.

125 граммъ масла, 3 поваренныя ложки муки, вода, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня петрушки, 3 зерна

перцу, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, соль (обыкн. и раст.), $\frac{1}{2}$ литра шампиньоновъ, петрушка, лимонный сокъ.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, прибавить немного воды, положить въ него пряности и варить соусъ 1 часъ. Затѣмъ процѣдить его сквозь волосяное сито, прибавить мелко нарубленной петрушки и шампиньоновъ, послѣ чего соусъ долженъ прокипятъ еще разъ, пока шампиньоны уварятся.

358. Польскій соусъ.

60 граммъ масла, 60 граммъ кокосоваго масла, 2 ложки муки, $\frac{1}{2}$ литра вина, вода, соль, сахаръ, лимонный сокъ, 125 граммъ медоваго пряника, 125 граммъ миндаля, 125 граммъ крупнаго изюму (безъ сѣмечекъ), 1 тарелка кореньевъ. Вычистить коренья какъ для супа, разрѣзать ихъ вдоль и тушить нѣсколько времени въ кокосовомъ маслѣ, потомъ залить водой и варить. Между тѣмъ облить пряникъ виномъ; очистить миндаль, нарѣзать его вдоль; потомъ поджарить слегка муку въ маслѣ, процѣдить въ него сквозь сито воду, въ которой варились коренья, положить пряникъ и всѣ остальные ингредіенты; когда все хорошенько прокипитъ, подавать къ столу съ лапшой или клецками.

359. Горчичная подливка.

30 граммъ масла, $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, 2 желтка, 1 столовая ложка сахару, 1 столовая ложка горчицы, вода, лимонный сокъ.

Поджарить муку въ маслѣ, прибавить сколько нужно воды и дать прокипятъ; потомъ положить горчицы, сахару и сколько нужно лимоннаго соку и прокипятить

еще разъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, заправить желтками.

360. Подливка изъ сои.

$\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 чайныя ложки сои, $1\frac{1}{2}$ чайныя ложки толченыхъ сухарей. Растопить масло и подержать на огнѣ, чтбы оно приняло коричневатый цвѣтъ; всыпать въ него толченыхъ сухарей, которые также должны нѣсколько зарумяниться; влить сои и размѣшать съ масломъ.

361. Подливка изъ томатовъ.

125 граммъ масла, 2 ф. томатовъ, 100 граммъ муки, 1 лавровый листъ, $\frac{1}{2}$ луковицы, 1 ломтикъ лимона, 2 литра воды, соя.

Вычистить томаты, разрѣзать пополамъ и тушить ихъ до мягкости; слегка поджарить муку въ маслѣ, прибавить воды, положить туда протертые сквозь волосяное сито томаты, соли и проч. и дать вариться еще $\frac{1}{2}$ часа.

362. Луковый соусъ.

125 граммъ масла, 4 поваренныя ложки муки, 1 большая луковица, 1 столовая ложка лимоннаго соку, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, 1 ломтикъ лимона, 3 зерна перцу, 1 гвоздика, приблизительно 2 литра воды, соль (обыкн. и раст.).

Слегка поджарить муку въ маслѣ, потомъ положить туда лукъ и дать ему зарумяниться; затѣмъ налить сколько нужно воды, положить остальные ингредіенты и варить 1 часъ.

363. Подливка изъ ежевики.

1 литръ ежевики, 2 литра воды, сахаръ.

Выбрать ягоды, вымыть ихъ и сварить въ водѣ, потомъ процѣдить сокъ сквозь волосяное сито, сварить его съ необходимымъ количествомъ сахару и подавать къ столу холодный или теплый.

364. Подливка изъ яблоковъ.

Сварить въ водѣ кожицу съ яблоковъ, употреблен-ныхъ для компота, процѣдить, прибавить по вкусу рафинаду (Läuterzucker) и лимоннаго соку. Въмѣсто того чтобы варить яблочную кожицу, можно употребить воду, въ которой варились яблоки для компота.

365. Подливка изъ абрикосовъ.

Вынуть изъ абрикосовъ косточки, налить на нихъ немного воды, положить сахару и варить до мягкости; потомъ протереть сквозь волосяное сито и прибавить сколько нужно воды. Дать прокипѣть еще разъ и подавать къ столу холодную или теплую.

366. Подливка изъ грушъ.

Приготовляя компотъ изъ грушъ, отлить часть воды въ которой варились груши, прибавить въ нее по вкусу лимоннаго соку и подавать къ холоднымъ фламри.

367. Подливка изъ земляники.

$\frac{1}{2}$ литра земляничнаго варенья, 1 литръ воды, лимонный сокъ.

Протереть земляничное варенье сквозь волосяное сито и потомъ разбавить его по вкусу водой и лимоннымъ сокомъ. Если есть свѣжая земляника, сварить ее съ водой и необходимымъ количествомъ сахару и процѣдить сквозь сито.

368. Подливка изъ фруктовъ.

$\frac{1}{2}$ литра ягоднаго соку, 1 ф. толченаго сахару.

Высыпать въ сокъ изъ различныхъ ягодъ 1 ф. сахару и мѣшать его, до тѣхъ поръ, (приблизительно 1 часть) пока онъ погустѣетъ.

369. Подливка изъ шиповника.

125 граммъ сушенаго шиповника, $1\frac{1}{2}$ литра воды, сахаръ, 1 чайная ложка картофельной муки.

Вымыть шиповникъ, влить въ него вышесказанное количество воды и дать постоять цѣлую ночь. На другой день сварить шиповникъ до мягкости, протереть его сквозь волосяное сито и дать послѣ того прокипѣть еще разъ, прибавивъ сахару и размѣшанную съ водой картофельную муку.

370. Подливка изъ черники.

$\frac{1}{2}$ литра сушеной черники, $1\frac{1}{2}$ литра воды, сахаръ, лимонный сокъ.

Вымыть чернику, налить ее на ночь водой; на другой день сварить, слить сокъ и скипятить его еще разъ съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ. Свѣжую чернику сварить съ водой, протереть сквозь волосяное сито, прибавить сахару и скипятить еще разъ.

371. Подливка изъ малины.

1 литръ малиноваго соку, 1½ литра воды, сокъ изъ ½ лимона.

Хорошенько смѣшать все эти ингредиенты вмѣстѣ и подавать къ столу. Когда есть свѣжая малина, сварить ее съ водой, процѣдить сквозь сито и подсластить по желанію.

372. Подливка изъ красной смородины.

1 литръ смородиноваго сиропа, 1½ литра воды.

Смѣшать хорошенько сиропъ съ водой и подавать его холодный къ пудингу. Если есть свѣжая смородина, выжать изъ нея сокъ, разбавить водой, положить сахару и дать разъ прокипятъ.

373. Подливка изъ вишенъ.

1 литръ сушеныхъ кислыхъ вишенъ, 2 литра воды, 2 чайныя ложки картофельной муки, 200 граммъ сахару.

Истолочь ¼ литра вишенъ съ косточками, налить водой и, положивъ туда же остальные вишни, поставить на огонь. Когда вишни уварятся до мягкости, протереть ихъ сквозь сито и полученный сокъ поставить опять на огонь; потомъ прибавить въ него сахару и размѣшанную въ водѣ картофельную муку, дать еще разъ прокипятъ и подавать на столъ горячую.

374. Муссъ изъ фруктовъ.

½ литра ягоднаго соку или ¼ литра варенья, 4 бѣлка, сахаръ.

Хорошенько сбить въ пѣну бѣлки и потомъ размѣшать ихъ съ сахаромъ и приготовленнымъ сокомъ, медленно подливая его, или съ вареньемъ.

375. Подливка изъ персиковъ.

Подливка эта готовится совершенно такъ же, какъ подливка изъ абрикосовъ.

376. Подливка изъ сливъ.

Вымыть сливы, вынуть изъ нихъ косточки и сварить до мягкости въ водѣ; потомъ протереть сквозь волосяное сито и, прибавивъ сахару, скипятить еще разъ.

377. Подливка изъ шоколада.

125 граммъ питательнаго шоколада*), 1 литръ молока, Разломать шоколадъ на маленькіе кусочки, положить въ горячее молоко и, постоянно мѣшая его, дать ему растаять; послѣ того поварить подливку 5 минутъ.

378. Подливка изъ миндаля.

60 граммъ миндаля, 1 литръ молока, 2 желтка, 10 граммъ картофельной муки, 40 граммъ сахару.

Очистить и мелко истолочь миндаль, положить затѣмъ въ молоко и дать немного повариться; потомъ процѣдить сквозь волосяное сито и заправить желтками и картофельной мукою.

*) Шоколадъ приготовляемый по рецепту д-ра Ламанна фабрикой Гевель и Фейтенъ близъ Кельна.

379. Сабайонъ.

1 бутылка бѣлаго вина, 4 желтка, 4 цѣлыхъ яйца, 1 столовая ложка муки, 150 граммъ сахару, $\frac{1}{2}$ лимона.

Влить въ кастрюлю вино, положить туда яйца, сахаръ, муку, срубленную съ лимона корку, поставить кастрюлю на другую наполненную кипяткомъ, потомъ сбивать желѣзнымъ вѣнчикомъ сабайонъ до тѣхъ поръ, пока онъ вспѣнится, и горячій подавать на столъ.

380. Подливка изъ ванилина.

1 литръ молока, 2 желтка, 200 граммъ картофельной муки, 40 граммъ сахару, $\frac{1}{2}$ пакетика*) ванилина.

Скипятить $\frac{3}{4}$ литра молока; въ остальномъ молокѣ развести картофельную муку, сбить яйца, подоживъ въ нихъ сахару и ванилину, и вылить. Все это, постоянно мѣшая, въ кипящее молоко; послѣ того дать еще нѣсколько минутъ постоять на плитѣ и подавать подливку горячую или холодную къ различнымъ пирожнымъ.

381. Подливка изъ вина.

$\frac{1}{2}$ литра красного вина, $\frac{1}{2}$ литра воды, 50 граммъ крупнаго изюму, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 кусочекъ корицы, 200 граммъ сахару, 1 чайная ложка картофельной муки.

Нарѣзать лимонъ ломтиками, вынуть зерна и медленно варить въ водѣ съ изюмомъ, корицею и сахаромъ; когда изюмъ хорошо разварится, влить вино, смѣшанное съ картофельной мукою, дать прокипеть и подавать подливку къ столу.

*) Пакетикъ ванилина равент 10 граммамъ.

Каши и размазни.

328. Гречневая каша.

125 граммъ гречневой крупы, $\frac{1}{2}$ литра молока.

Вымыть хорошенько крупу и потомъ, заливъ половиною означеннаго выше молока, поставить на плиту. Когда крупа разварится, прибавить немного молока и дать медленно увариться до готовности, подливая мало по малу остальное молоко. Каша должна вариться $1\frac{1}{2}$ часа.

383. Молочная размазня.

$\frac{3}{4}$ литра молока, 60 граммъ масла, 2 поваренныя ложки муки, 2 яйца, 1 столовая ложка розовой воды, сахаръ.

Слегка поджарить муку въ маслѣ, сбить яйца съ молокомъ и вылить въ масло, прибавивъ розовой воды и сахару; варить размазню $\frac{1}{2}$ часа на маломъ огнѣ.

384. Молочная каша изъ перловыхъ крупъ.

100 граммъ перловыхъ крупъ, 1 литръ молока, масло.

Вымыть крупу, налить на нее $\frac{1}{2}$ литра молока, положить масла и поставить вариться на маломъ огнѣ, подливая мало по малу остальное молоко. Каша должна вариться 2 часа.

385. Каша изъ маннхъ крупъ.

1 литръ молока, 125 граммъ маннхъ крупъ.

Скипятить молоко, смѣшать съ нимъ манную крупу; часто мѣшая, медленно варить кашу 1½ часа.

386. Жареная манная каша

150 граммъ манныхъ крупъ, 50 граммъ масла, 1 литръ творожной сыворотки или воды.

Растопить масло въ кастрюлѣ, положить въ него манной крупы и поджарить ее, постоянно мѣшая, такъ чтобы она только хорошо зарумянилась; потомъ прибавить соли, влить сыворотку и дать кашѣ хорошо увариться на медленномъ огнѣ. Когда вся сыворотка выкипитъ, и каша сдѣлается рассыпчатая, подавать ее на столъ, какъ отдѣльное кушанье или съ бѣлой кочанной капустою подъ соусомъ.

387. Каша изъ овсяныхъ крупъ.

100 граммъ овсяныхъ крупъ, 1 литръ молока.

Поставить крупу на огонь, заливъ ее частью молока; дать медленно увариться, подливая мало по малу остальное молоко. Каша должна вариться 2 часа.

388. Размазня изъ пшена.

1 литръ молока, 125 граммъ пшена.

Залить пшено половиною молока и дать ему хорошенько свариться, подливая мало по малу остальное молоко. Каша должна вариться 1½ часа.

389. Размазня изъ тыквы.

1 тарелка наръзанной тыквы, 20 граммъ масла соль, вода.

Очистить тыкву, наръзать ее маленькими кусочками, сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, потомъ протереть сквозь волосяное сито, положить протертое пюре опять въ кастрюлю, прибавить масла, соли и скипятить еще разъ.

390. Макароны въ молокѣ.

200 граммъ макаронъ, 2 литра молока, 30 граммъ сахару, 2 желтка, соль.

Взять самыхъ тонкихъ макаронъ, сварить ихъ до готовности въ молокѣ, въ которое прибавить немного соли и сахару. Подавая на столъ, заправить соусъ желтками.

391. Размазня изъ маиса.

1 литръ молока, 125 граммъ маисовыхъ крупъ.

Всыпать крупу въ кипящее молоко и дать вариться 2 часа постоянно мѣшая.

392. Размазня изъ миндаля.

1 литръ молока, 4 поваренныя ложки муки, 100 граммъ миндаля, 30 граммъ сахару, 4 яйца.

Всыпать муку въ молоко, хорошенько размѣшать, положить сахару, яичныя желтки, очищенный и истолченный миндаль, поставить на огонь и дать прокипѣть, постоянно размѣшивая. Сбить въ пѣну бѣлки, выложить въ размазню, слегка размѣшать и подавать къ столу.

393. Размазня изъ муки.

1 литръ молока, 125 граммъ муки, 1 ложка сахару. Скипятить ½ литра молока; между тѣмъ хорошенько

размѣшать муку съ остальнымъ молокомъ и влить въ горячее молоко, постоянно мѣшая; потомъ прибавить сахару и дать повариться на маломъ огнѣ, продолжая мѣшать. Размазня должна вариться 1 часъ.

394. Молочная лапша.

125 граммъ тонкой лапши, 1½ литра молока, 50 граммъ масла, 40 граммъ сахару.

Скипятить 1 литръ молока, положить въ него лапшу, масло и сахаръ и варить на маломъ огнѣ до мягкости; потомъ снять съ огня, влить остальное молоко, скипятить его передъ тѣмъ, слегка размѣшать и подавать на столъ.

395. Размазня изъ риса.

100 граммъ рису, 1 литръ молока.

Вымыть рисъ, залить его ¼ литра молока и дать медленно увариться, подливая мало по малу остальное молоко. Рисовую размазню не слѣдуетъ часто мѣшать, т. к. зерна отъ этого легко развариваются. Размазня должна вариться 2½ часа.

396. Каша изъ перловыхъ крупъ съ черносливомъ.

125 граммъ не очень мелкихъ перловыхъ крупъ, 125 граммъ черносливу, 30 граммъ масла, вода.

Залить крупу водой, положить масла, поставить на огонь и дать увариться до мягкости, подливая немного воды. Между тѣмъ вымыть черносливъ и сварить его,

наливъ на него много воды; послѣ того выложить черносливъ въ кашу вмѣстѣ съ водой, въ которой онъ варился, хорошенько все размѣшать и дать прокипятить еще разъ.

Пирожныя.

397. Яблочный рулетъ.

Тѣсто: 250 граммъ муки, 2 яйца, 40 граммъ масла, вода.

Начинка: 3 ф. яблоковъ, 120 граммъ сахару, 40 граммъ масла, 10 граммъ корицы, 100 граммъ мелкаго изюму. Замѣсить крутое тѣсто изъ муки, яицъ, масла и необходимаго количества воды, хорошенько промѣсить его и потомъ покрыть хорошо согрѣтой кастрюлею, мѣняя её каждый разъ, когда она остынетъ; тѣсто должно лежать ½ часа. Между тѣмъ разостлать на столъ скатерть, посыпать ее мукою и тонко раскатать на ней тѣсто, побрызгать его растопленнымъ масломъ, положить затѣмъ очищенные и наръзанныя тонкими продолговатыми кусочками яблоки, а также изюмъ, сахаръ и корицу, потомъ свернуть тѣсто трубкою, приподнявъ для этого одинъ край скатерти; затѣмъ положить рулетъ на намазанный масломъ пирожный листъ, смазать его масломъ и желткомъ, и дать хорошенько пропечься въ духовой печи.

398. Рулетъ съ вишнями.

Онъ готовится такъ же, какъ рулетъ со сливами, нужно только поварить заранѣе вишни въ не-

большомъ количествѣ масла до тѣхъ поръ, пока онѣ не будутъ болѣе давать соку.

399. Рулетъ со сливами.

Тѣсто: 250 граммъ муки, 2 яйца, 40 граммъ масла, вода.

Начинка: 4 литро сливъ, 120 граммъ сахару, 60 граммъ миндаля, 120 граммъ толченыхъ сухарей, 10 граммъ корицы, 60 граммъ масла, 2 желтка.

Тѣсто готовится совершенно такъ же, какъ для яблочнаго рулета. Между тѣмъ очистить сливы отъ косточекъ, насыпать на раскатанное тѣсто толченыхъ сухарей, потомъ толченаго миндаля, затѣмъ всѣ остальные ингредіенты, далѣе поступать такъ, какъ сказано въ № 397.

400. Рулетъ отъ творога.

Тѣсто: 250 граммъ муки, 2 яйца, 40 граммъ масла, вода.

Начинка: 1 ф. творогу, 3 яйца, 60 граммъ сахару

Тѣсто готовится совершенно такъ же, какъ для яблочнаго рулета. Творогъ для начинки протереть сквозь волосянное сито и прибавить къ нему всѣ остальные ингредіенты; далѣе поступать какъ съ предыдущими.

401. Сладкіе пирожки.

150 граммъ муки, 150 граммъ творогу, 100 граммъ масла, соль (обыкн. и раст.), варенье или творогъ, приготовленный какъ для рулета.

Смѣшать масло съ мукой на пирожной доскѣ; протереть творогъ сквозь волосянное сито, прибавить его въ тѣсто, раскатать не очень тонко, разрѣзать рѣзцомъ на четырехугольные куски, и смазавъ ихъ яйцомъ, положить въ середину густое варенье или начинку изъ творога, сложить всѣ четыре угла вмѣстѣ, помазать потомъ яйцомъ, а затѣмъ положить на помазанный масломъ и посыпанный мукой пирожный листъ и поставить въ горячую печь.

402. Красная каша изъ саго.

250 граммъ саго, $\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{2}$ литра малинаваго и $\frac{1}{2}$ литра смородиноваго соку.

Налить саго на ночь водой; на другое утро вылить туда ягодной сокъ и варить саго до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается совершенно прозрачнымъ; затѣмъ выложить его въ стеклянные блюда и остудить.

403. Красный кисель изъ саговой муки.

125 граммъ саговой муки, $\frac{1}{4}$ литра малинаваго соку, $\frac{1}{4}$ литра вина, $\frac{1}{4}$ литра смородиноваго соку и $\frac{1}{4}$ литра воды.

Хорошенько размѣшать саговую муку съ водой; влить затѣмъ ягодный сокъ, поставить кастрюлю на огонь и варить жидкость, постоянно размѣшивая, до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается совершенно прозрачной и густой, потомъ вылить кисель въ фарфоровое блюдо, которое заранѣе сполоснуть водой; остудить, выложить на блюдо и подавать къ столу съ ванилиновой подливкою.

404. Красная каша из риса.

1 литръ малиноваго соку, $\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{2}$ литра вина, $\frac{1}{2}$ вина, $\frac{1}{2}$ ф. рису.

Скипятить воду съ виномъ, всыпать туда рисъ и дать ему варится $\frac{1}{2}$ часа; потомъ влить малиноваго соку, дать прокипѣть еще разъ, послѣ чего выложить кашу въ сполоснутую водой глиняную форму и остудить. Спустя 3 часа каша достаточно загустѣетъ и можетъ быть выложена на блюдо. Подавать къ ней подливку изъ ванилина.

405. Каша изъ яблоковъ

2 тарелки яблочной кожицы, 40 граммъ майцены, 125 граммъ рису, 60 граммъ сахару, $1\frac{1}{2}$ литра яблочной воды.

Вымыть сръзанную съ яблоковъ кожицу и варить ее цѣлый часъ; потомъ процѣдить сквозь мелкое сито и дать еще разъ прокипѣть. Между тѣмъ хорошенько размѣшать майценовую муку, наливъ на нее $\frac{1}{4}$ чашки воды, затѣмъ вылить ее въ горячій яблочный сокъ; всыпать также рисъ, постоянно мѣшая. Варить кашу еще въ продолженіе $\frac{3}{4}$ часа на маломъ огнѣ, затѣмъ подавать къ столу съ холоднымъ молокомъ.

406. Яблочное желе.

1 литръ яблочнаго пюре, сахаръ, 10 граммъ агаръ-агаръ, $\frac{1}{4}$ литра воды, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, ванилинъ.

Сварить густое яблочное пюре, протереть сквозь волосяное сито и прибавить сахару по вкусу. Между тѣмъ развести агаръ-агаръ въ горячей водѣ на плитѣ,

вливать его, процѣдивъ сквозь сито, въ яблочное пюре. хорошенько все размѣшать и, выливъ въ глиняную форму, остудить. Подавать къ столу, выложивъ на блюдо и окруживъ сбитыми въ пѣну сливками.

407. Земляничное пирожное.

1 литръ земляники, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, сахаръ, ванилинъ. 50 граммъ пеклеваннаго хлѣба*), 50 граммъ шоколаду, малиновый или земляничный сокъ.

Натереть шоколадъ, также хлѣбъ (который нужно заранее высушить), потомъ вылить на нихъ сокъ, затѣмъ положить въ стеклянное блюдо слой сбитыхъ въ пѣну сливокъ, потомъ слой обсыпанной сахаромъ земляники, потомъ снять слой сливокъ послѣ того слой хлѣба съ шоколадомъ, опять слой сливокъ и. т. д. Это пирожное нужно подавать очень холодное.

408. Земляничный кисель съ битыми сливками.

$\frac{1}{2}$ литра земляничнаго соку, $\frac{1}{2}$ литра воды, 100 граммъ крахмалу, 10 яичныхъ бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, сахаръ, немного ванилину.

Развести крахмала водой, вылить вмѣстѣ съ земляничнымъ сокомъ въ кастрюлю и кипятить, постоянно мѣшая, до тѣхъ поръ пока загустѣетъ, тогда прибавить сбитые въ пѣну бѣлки и затѣмъ выложить въ стеклян-

*) Этотъ сортъ пеклеваннаго хлѣба (Schrotbrod) готовится изъ крупно смолотой и не просѣянной пшеничной муки, отруби которой содержатъ много бѣлковины.

ное блюдо. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положить вокругъ блюда сбитыя въ пѣну сливки, въ которыя прибавить сахару и ванилину.

409. Яблочное пирожное.

8—10 яблоковъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 1 чайная ложка картофельной муки, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, сахаръ, ванилинъ.

Очистить яблоки, разрѣзать ихъ пополамъ и тушить медленно въ небольшомъ количествѣ воды съ сахаромъ до мягкости; потомъ скипятить молоко, вылить въ него разведенную холоднымъ молокомъ картофельную муку, прибавивъ желтки, дать повариться 1 минуту, положить ванилину по вкусу и вылить подливку на яблоки, положенныя въ стеклянное блюдо. Когда пирожное остынетъ, покрыть его сбитыми въ пѣну сливками съ сахаромъ и ванилиномъ.

410. Бѣлая шапочка.

100 граммъ продолговатыхъ бисквитъ, $\frac{1}{4}$ рюмки бѣлаго вина или 1 столовая ложка араку, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 60 граммъ сахару, 1 пакетикъ ванилину, малиновое варенье.

Уложить на круглое блюдо бисквиты и облить виномъ; потомъ сварить изъ желтковъ, ванилина, сахара и молока кремъ и вылить его на бисквиты; затѣмъ смѣшать сбитые въ пѣну бѣлки съ вареньемъ, положивъ этого послѣдняго по вкусу, и выложить горкою на кремъ.

411. Либенцеллеръ-кремъ.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 100 граммъ муки, 5 желтковъ,

60 граммъ сахару, 1 пакетикъ ванилину, 25 граммъ миндаля, 3 столовыя ложки сваренныхъ съ сахаромъ фруктовъ.

Скипятить молоко, муку и желтки, постоянно мѣшая, пока эта смѣсь загустѣетъ; тогда прибавить въ нее сахару и ванилину и, хорошо размѣшавъ, вылить на намазанное масломъ блюдо; сбить въ пѣну бѣлки, прибавивъ въ нихъ сахару, выложить ихъ кругомъ по краямъ крема, а въ середину положить отваренные въ сахарѣ фрукты. На сбитые бѣлки насыпать нарѣзанный тонкими продолговатыми кусочками миндаль и дать слегка зарумяниться въ духовой печи.

412. Бисквитное пирожное холодное.

24 бисквита (какіе подаютъ къ шоколаду), 125 граммъ абрикосоваго варенья, $\frac{1}{4}$ литра молока, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

Намазать нижнюю сторонку бисквитъ вареньемъ, сложить ихъ по два вмѣстѣ и уложить въ блюдо; потомъ положить въ кастрюлю 6 яицъ, сахаръ, ванилинъ, влить молоко, поставить на огонь и сбивать до тѣхъ поръ, пока эта смѣсь загустѣетъ; потомъ снять ее съ плиты и, продолжая мѣшать, дать ей остыть; затѣмъ прибавить сбитые въ пѣну бѣлки, вылить кремъ на бисквиты и дать ему совершенно остыть.

413. Кремъ съ фруктами

100 граммъ круглыхъ бисквитъ, 4 столовыя ложки фруктовъ, 1 литръ молока, 2 яйца, 80 граммъ рисоваго крахмалу, 60 граммъ сахару, 1 пакетикъ ванилину.

Уложить въ стеклянное блюдо слоями бисквиты и

фрукты (свѣжіе или сваренные въ сиропѣ, папр. апельсины, земляника, вишни); потомъ сварить кремъ изъ молока, рисоваго крахмала, сахара и яичныхъ желтковъ. Бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать съ нѣскольکو остуженнымъ кремомъ и вылить все на бисквиты. Когда пирожное совершенно остынетъ, подавать его къ столу въ томъ же стеклянномъ блюдѣ.

414. Лимонное пирожное.

5 яицъ, 180 граммъ сахару, 10 граммъ агаръ-агаръ, сокъ изъ 2 лимоновъ, $\frac{1}{4}$ литра воды.

Развести агаръ-агаръ водой на плитѣ, потомъ немного остудить; между тѣмъ стереть желтки съ сахаромъ въ пѣну, вылить въ нихъ лимонный сокъ, положить сбитые бѣлки (отъ 5 яицъ) и подъ конецъ процѣдить туда же сквозь сито агаръ-агаръ. Положить пирожное въ стеклянное блюдо и въ немъ же подавать къ столу.

415. Шоколадное фламри.

1 литръ молока, 125 граммъ шоколаду, 80 граммъ сахару, 100 граммъ майцены, 4 яйца.

Развести майценовую муку чашкою молока, потомъ положить туда сахару, яичные желтки, хорошенько размѣшать и постоянно мѣшая, вылить медленно въ остальное молоко, скипяченное съ шоколадомъ; дать повариться 5 минутъ, послѣ того снять съ огня, прибавить пѣну сбитыхъ бѣлковъ и выложить сваренное фламри въ фарфоровую форму, сполоснутую водой; поставить на нѣсколько часовъ въ холодное мѣсто, а предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, выложить на

блюдо, опрокинувъ на него форму. Подавать съ подливкою изъ ванилина.

416. Фламри изъ майцены.

100 граммъ майцены, 80 граммъ сахару, 1 литръ молока, 4 яйца, 1 пакетикъ ванилину,

Налить $\frac{1}{4}$ литра молока на майцену и сахаръ, положивъ также желтки, хорошенько размѣшать и вылить въ кипящее остальное молоко; варить 10 минутъ, постоянно мѣшая, а потомъ снять съ огня, сбить бѣлки въ пѣну, положить ихъ въ сваренное фламри, слегка размѣшивая; затѣмъ выложить въ сполоснутую водой фарфоровую форму и поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, выложить на блюдо, опрокинувъ на него форму. Подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ.

417. Фламри изъ крахмала.

1 литръ молока, 100 граммъ рисоваго крахмалу, 80 граммъ сахару, 3 яичные бѣлка.

Хорошенько размѣшать крахмалъ, налить на него $\frac{1}{4}$ литра молока, и не переставая мѣшать, быстро влить туда остальное молоко, заранѣе вскипяченное; прибавить послѣ того сахару и варить до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ. Потомъ снять съ огня, прибавить сбитые въ пѣну бѣлки, слегка мѣшая; затѣмъ сполоснуть глиняную форму холодной водою и выложить туда фламри. Когда оно остынетъ, выложить его на блюдо и подавать съ подливкою изъ фруктовъ.

418. Фламри изъ саго.

250 граммъ саго, 200 граммъ сахару, 1 литръ воды, 1 бутылка краснаго вина, 10 граммъ корицы, 250 граммъ малиноваго варенья.

Вымыть саго, потомъ налить на него воды, вина, положить сахару, корицы, поставить на малый огонь и дать увариться до мягкости. Потомъ снять съ плиты и мѣшать его, чтобы оно нѣсколько остыло; затѣмъ положить въ него малиноваго варенья, послѣ чего выложить фламри въ глиняную форму, сполоснутую виномъ и поставить на ледъ. Когда остынетъ, выложить на блюдо и подавать къ столу съ подливкою изъ малины.

419. Фламри изъ миндаля.

1 литръ молока, 100 граммъ крахмалу, 100 граммъ сахару, 100 граммъ миндаля, 1 пакетикъ ванилину, 7 яицъ.

Хорошенько размѣшать крахмалъ, наливъ на него чашку молока, положить въ него сахару, миндаля, сбитые желтки и вылить все это, постоянно мѣшая, въ остальное только что кипяченое молоко. Когда фламри загустѣетъ, положить въ него ванилину и сбитые въ пѣну бѣлки, слѣгка мѣшая; выложить затѣмъ въ сполоснутую водой фарфоровую форму и поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ, выложить на блюдо и подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ.

402. Фиди-пудингъ.

1 литръ молока, 125 граммъ маннхъ крупъ, 60 граммъ сахару, 60 граммъ мелкаго изюму, 2 бѣлка.

Скипятить молоко, быстро всыпать въ него крупу, положить сахару и вымытый изюмъ и дать увариться, не переставая мѣшать; потомъ снять съ огня, прибавить въ сваренную кашу сбитые въ пѣну бѣлки и затѣмъ выложить ее въ сполоснутую глиняную форму. Когда остынетъ, выложить на блюдо и подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ.

421. Рисъ холодный съ фруктами.

250 граммъ рису, 1 литръ молока, 75 граммъ сахару, 4 апельсина или 4 столовые ложки фруктовъ.

Сварить рисъ съ молокомъ до мягкости, но такъ чтобы зерна не разварились; затѣмъ положить въ него сахару, хорошенько размѣшать, и потомъ положить слоями рисъ и апельсины въ сполоснутую водой фарфоровую форму. Когда остынетъ, выложить на блюдо, опрокинувъ форму. и подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ. Вмѣсто апельсиновъ можно употребить сваренные въ сиропѣ фрукты.

422. Англійскій бисквитный пирогъ.

8 бѣлковъ, 320 граммъ сахару, 125 граммъ муки 160 граммъ масла, 120 граммъ сладкаго миндаля, 16 граммъ горькаго миндаля.

Сбить бѣлки въ пѣну, прибавить въ нихъ сахару, очищеннаго и мелко натертаго миндаля, растопленнаго масла и муки. Затѣмъ густо намазать масломъ форму (выпуклую въ серединѣ), посыпать ее натертымъ миндалемъ, выложить въ нее приготовленное бисквитное тѣсто и поставить на 1½ часа въ жаркую печь.

423. Рисъ по-мальтійски.

250 граммъ рису, $1\frac{1}{4}$ литра молока, 80 граммъ сахара. $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 20 граммъ агаръ-агаръ, $\frac{1}{2}$ литра воды.

Вымыть рисъ, сварить его въ молокѣ до мягкости, потомъ остудить и вылить въ него разведенный въ водѣ агаръ-агаръ и при этомъ хорошенько размѣшать. Когда рисъ начнетъ остывать и густѣть, положить въ него сбитыя сливки, слегка размѣшивая, выложить затѣмъ въ глиняную форму и поставить на ледъ. Къ столу подавать рисъ съ подливкою изъ фруктовъ.

424. Рисъ по-испански.

125 граммъ рису, $\frac{1}{2}$ бутылки бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ литра воды, 2 лимона, 100 граммъ сахару, 3 апельсина или яблочное желе.

Вымыть рисъ и сварить его до мягкости съ виномъ, водой, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ, потомъ остудить, выложить горкою на блюдо, а подъ конецъ обложить его кусочками апельсина, отваренными въ сахарѣ или яблочнымъ желе.

425. Каштановая гора.

1 ф. каштановъ, 210 граммъ сахару, $\frac{1}{8}$ литра воды, 1 пакетикъ ванилину, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

Вычистить каштаны, сварить ихъ до мягкости, потомъ, пока они еще теплые, протереть сквозь волосяное сито, влить въ нихъ сахарной воды (положивъ 50 граммъ сахару на $\frac{1}{16}$ литра воды) и подъ конецъ

$\frac{1}{2}$ пакетика ванилину. Надѣлать изъ этой смѣси шариковъ величиною въ орѣхъ и положить горкою на блюдо. Затѣмъ сварить густой сиропъ, положивъ 100 граммъ сахару на $\frac{1}{16}$ литра воды и вылить на каштановые шарики; послѣ того положить въ сбитыя въ пѣну сливки 50 граммъ сахару и остальной ванилинъ и выложить на блюдо, окруживъ ими шарики.

426. Принцъ Пюклеръ.

1 литръ сбитыхъ сливокъ, 300 граммъ сахару, 125 граммъ горькаго миндальнаго печенья, 125 граммъ сладкаго миндальнаго печенья, 2 столовыя ложки розовой воды, 125 граммъ шоколаду, немного ванилину.

Сбить сливки, какъ можно лучше, подсластить и раздѣлить ихъ на 3 части, первую часть сливокъ оставить бѣлою, и прибавить въ нее 60 граммъ толченаго сладкаго и 60 граммъ горькаго миндальнаго печенья. Вторую часть смѣшать съ остальнымъ миндальнымъ печеньемъ и розовой водою и окрасить въ розовый цвѣтъ. Третью часть смѣшать съ шоколадомъ, которому заранѣе дать растаять, положивъ его въ желѣзную кастрюлю; затѣмъ уложить попеременно слоями все эти части въ форму для мороженнаго, плотно закрыть крышку и зарыть въ ледъ. Черезъ 3 часа выложить пирожное на блюдо и подавать къ столу.

427. Земляничная бомба.

$\frac{3}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, $\frac{1}{2}$ литра свѣжей раздавленной земляники и 125 граммъ сахару.

Сбить сливки въ пѣну, смѣшать ихъ съ сахаромъ и раздавленной земляникою, затѣмъ выложить въ форму,

плотно закрыть крышкой и зарыть въ лёдъ; дать постоять 3 часа, а затѣмъ подавать на столъ.

428. Сливочное мороженое.

1 литръ сливокъ, 16 желтковъ, 300 граммъ сахару, 1 пакетикъ ванилину.

Размѣшать яичные желтки со сливками и сахаромъ, вылить въ кастрюлю и варить на маломъ огнѣ, не переставая сбивать смѣсь вѣнчикомъ и не давая ей приставать къ кастрюлѣ; какъ только эта смѣсь начнетъ густѣть, поскорѣе снять съ огня и вылить сквозь волосяное сито въ блюдо, прибавивъ въ тоже время ванилину. Когда приготовленная смѣсь остынетъ, вылить ее въ форму для мороженаго и, плотно закрывъ крышкой, поставить въ лёдъ, наколотый маленькими кусочками и посыпанный крупной солью. Отъ времени до времени слѣдуетъ повертывать форму и, снявъ крышку, соскабливать со стѣнокъ загустѣвшую массу, хорошенько перемѣшивать ее, давая ей послѣ того постоять приблизительно 1 часъ. Если во льду образовалось много воды, слить ее и прибавить свѣжаго льду и соли. Черезъ 3—4 часа мороженое обыкновенно бываетъ готово.

429. Малиновое мороженое.

$\frac{1}{2}$ литра малиноваго соку безъ воды, 350 граммъ сахару, $\frac{1}{4}$ литра воды, $\frac{1}{2}$ лимона.

Скипятить слегка сахаръ съ водой, снять съ него пѣну и дать остыть; потомъ влить въ него малиноваго и лимоннаго соку, вылить эту смѣсь въ форму для мороженаго и зарыть ее въ лёдъ. Далѣе поступать

такъ же, какъ со сливочнымъ мороженымъ. Если нѣтъ свѣжей малины, которую надо протереть сквозь волосяное сито, ее можно замѣнить консервомъ изъ малиноваго сока. Въмѣсто малины можно употребить сокъ изъ другихъ фруктовъ.

430. Безе со сливками.

30 безе, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 50 граммъ сахару, $\frac{1}{2}$ пакетикъ ванилину.

Сбить сливки въ пѣну и положить въ нихъ сахару и ванилину. Наполнять безе сливками непосредственно передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ.

431. Кремъ изъ абрикосовъ.

$\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 20 граммъ агаръ-агаръ, $\frac{1}{2}$ литра воды, 20 абрикосовъ.

Распустить агаръ-агаръ въ водѣ, протереть абрикосы сквозь волосяное сито и сбить сливки въ пѣну, потомъ слегка смѣшавъ все, выложить приготовленную смѣсь въ форму для крема и поставить на лёдъ.

432. Кремъ изъ ванилина.

1 литръ молока, 125 граммъ сахару, 15 граммъ агаръ-агаръ, $\frac{1}{2}$ литра воды, 6 желтковъ, 2 пакетика ванилину, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

Вылить въ кастрюлю молоко, положить туда желтки, сахаръ и ванилинъ и варить на маломъ огнѣ, постоянно мѣшая вѣнчикомъ, пока смѣсь загустѣетъ, не давая ей однако кипѣть; потомъ процѣдить её сквозь волосяное сито на блюдо и дать остыть. Между тѣмъ

положить агарь-агарь въ холодную воду заранее на $\frac{1}{2}$ часа, потомъ медленно варить его, пока онъ совершенно распустится, тогда процѣдить его сквозь сито въ молоко, продолжая сбивать вѣнчикомъ. Какъ только кремъ начнетъ густѣть, прибавить сбитыя въ пѣну сливки, слегка размѣшивая; выложить смѣсь въ жестяную форму и поставить на 1 часъ на ледъ. Форму не нужно намазывать масломъ (раст.), надо только ее хорошенько вытереть полотенцемъ. Выложить кремъ на блюдо непосредственно передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ.

433. Карамелевый кремъ.

1 литръ молока, 125 граммъ сахару, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 6 желтковъ, 15 граммъ агарь-агарь, $\frac{1}{2}$ литра воды.

Этотъ кремъ готовится совершенно такъ же, какъ кремъ изъ ванилина, только нужно слегка поджечь сахаръ на желѣзной сковородкѣ.

434. Шоколадный кремъ.

1 литръ молока, 8 желтковъ, 150 граммъ сахару, 250 граммъ шоколаду, $\frac{1}{2}$ литра воды, 30 граммъ агарь-агарь, 1 литръ воды, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

Сварить шоколадъ въ $\frac{1}{2}$ литрѣ воды, агарь-агарь развести на огнѣ также въ 1 литрѣ воды. Изъ молока, яичныхъ желтковъ и сахара сварить кремъ, не переставая мѣшать его все время, пока онъ варится; когда онъ достаточно загустѣетъ, процѣдить его сквозь волосяное сито, а также шоколадъ и агарь-агарь.

Остальной способъ приготовления тотъ же самый, какъ въ № 432.

435. Кремъ изъ лѣсныхъ орѣховъ.

1 литръ молока, 125 граммъ сахару, 125 граммъ очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 15 граммъ агарь-агарь, $\frac{1}{2}$ литра воды, 5 желтковъ, 1 пакетикъ ванилину.

Способъ приготовления тотъ же самый, какъ для крема изъ миндаля, только прежде чѣмъ тереть орѣхи на теркѣ, ихъ нужно слегка поджарить.

436. Кремъ изъ миндаля.

1 литръ молока, 6 желтковъ, 125 граммъ сахару, 125 граммъ миндаля, 15 граммъ агарь-агарь, $\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 1 пакетикъ ванилину.

Сварить изъ молока, желтковъ и сахара кремъ совершенно такъ же, какъ ванилиновый и процѣдить его сквозь сито на очищенный и мелко натертый миндаль и ванилинъ. Въ остальномъ поступать совершенно такъ же, какъ съ ванилиновымъ кремомъ.

437. Кремъ изъ миндального печенья.

1 литръ молока, 6 желтковъ, 125 граммъ сахару, 125 граммъ миндального печенья, 15 граммъ агарь-агарь, $\frac{1}{2}$ литра воды, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 1 пакетикъ ванилину.

Способъ приготовления тотъ же самый, какъ и для крема изъ миндаля.

438. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ.

1 литръ молока, 125 граммъ сахару, 100 граммъ грецкихъ орѣховъ, очищенныхъ отъ скорлупы, $\frac{1}{4}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, 15 граммъ агаръ-агаръ, $\frac{1}{2}$ литра воды, 6 желтковъ.

Способъ приготовленія тотъ же самый, какъ для крема изъ миндаля.

439. Кремъ изъ кислаго молока.

1 литръ кислаго молока, 1 ф. сахару, 20 граммъ агаръ-агаръ, 1 литръ воды, 1 столовая ложка рому, сокъ изъ 2 лимоновъ.

Приготовить кислое молоко какъ обыкновенно; когда оно совершенно загустѣетъ, размѣшать его и процѣдить сквозь волосяное сито; потомъ прибавить въ него сахару, лимоннаго соку и затѣмъ вылить, постоянно мѣшая, въ разведенный въ горячемъ молокѣ агаръ-агаръ, прибавивъ также рому. Послѣ того вылить всю приготовленную смѣсь въ глиняную форму или стеклянное блюдо и остудить.

440. Пудингъ съ яблоками.

6 черствыхъ булокъ, 125 граммъ масла, 50 граммъ сахару, 8 яицъ, 1 щепотка корицы, 125 граммъ мелкаго изюму, 3 ф. свѣжихъ яблоковъ, 1 рюмка бѣлаго вина, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, молоко.

Обрѣзать корки съ булокъ, намочить эти послѣднія въ холодномъ молокѣ, выжать ихъ и поджарить въ маслѣ, а затѣмъ растереть ихъ съ желтками въ пѣну, при томъ прибавить сахару, корицы, изюму и подъ

конецъ 8 бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну. Между тѣмъ очистить яблоки, разрѣзать на восьмушки каждое и сварить до мягкости въ бѣломъ винѣ, прибавить въ него сахару и лимоннаго соку; затѣмъ намазать хорошенъко масломъ пудинговую форму и положить въ нее попеременно слоями приготовленное изъ булокъ тѣсто и яблоки, поставить кастрюлю въ котелъ съ кипяткомъ и варить пудингъ 1 часъ.

441. Шоколадный пудингъ.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 125 граммъ муки, 160 граммъ масла, 125 граммъ шоколаду, 125 граммъ миндаля, 125 граммъ сахару, 6 яицъ.

Сварить изъ муки и масла хорошо размѣшанное не густое тѣсто, положить въ него мелко нарубленный миндаль, сахаръ, желтки и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки; выложить пудингъ въ хорошо намазанную и посыпанную толчеными сухарями форму и варить 1 часъ. Подавать къ столу съ подливкою изъ ванилина.

442. Гмунденскій пудингъ.

100 граммъ масла, 200 граммъ муки, $\frac{1}{8}$ литра молока, 1 столовая ложка сахару, 10 яицъ, сокъ изъ 1 апельсина и немного апельсиновой корки.

Растопить въ кастрюлѣ масло, положить въ него муку, сахаръ и хорошенъко размѣшать, затѣмъ влить въ кипяченое горячее молоко и мѣшать тѣсто какъ можно больше; потомъ снять съ огня и когда оно остынетъ, положить въ него желтки, вылить апельсиновый сокъ и стертую на сахаръ апельсиновую цедру, а подъ конецъ положить 10 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и слегка

размѣшать; вылить затѣмъ приготовленное тѣсто въ намазанную масломъ пудинговую форму, наполнивъ ее только до половины, т. к. тѣсто очень подымается, и варить его $\frac{3}{4}$ часа, поставивъ форму въ котелъ съ кипяткомъ.

443. Голландскій пудингъ.

125 граммъ продолговатыхъ бисквитъ, 50 граммъ миндальнаго печенья, $\frac{1}{4}$ литра молока, 25 граммъ шоколаду, 4 цѣлыхъ яйца, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ пакетика фіалковаго сахару *).

Намазать гладкую пудинговую форму масломъ, выложить ее бумагою и затѣмъ положить туда слоями бисквиты и миндальное печенье; мѣжду тѣмъ сварить шоколадъ съ молокомъ; сбить его съ яйцами, прибавивъ фіалковаго сахару, и вылить его на печенье, послѣ чего поставить пудингъ на $\frac{3}{4}$ часа въ духовую печь.

444. Кабинетный пудингъ.

1 тарелка хорошаго печенья, 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ литра молока, 100 граммъ крупнаго изюму (безъ сѣмечекъ), 60 граммъ сахару.

Нарѣзать печенье небольшими кубиками, положить въ намазанную масломъ пудинговую форму, пересыпая вымытымъ изюмомъ, потомъ сбить яйца съ молокомъ, прибавить сахару и вылить все на печенье. Пудингъ долженъ вариться 1 часъ.

*) Пакетикъ фіалковаго сахару вѣситъ 10 граммъ.

445. Царскій пудингъ.

1 ф. каштановъ, 200 граммъ масла, 250 граммъ сахару, 200 граммъ крупнаго изюму (безъ сѣмечекъ), 60 граммъ картофельной муки, 50 граммъ цукатовъ, 10 яицъ.

Очистить каштаны, сварить въ молокѣ до мягкости и протереть сквозь мелкое сито; потомъ срезать желтки съ сахаромъ въ пѣну, прибавить въ нихъ стертое въ пѣну масло, протертые каштаны, изюмъ, картофельную муку и мелко нарѣзанные цукаты, а также 10 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; выложить въ хорошо намазанную масломъ форму, поставить ее въ котелъ съ кипяткомъ и варить пудингъ 1 часъ.

446. Меранскій пудингъ.

3 булки, 150 граммъ толченаго сахару, 100 граммъ шоколаду (питательнаго), 50 граммъ питательнаго какао, 60 граммъ миндаля, 60 граммъ масла, 6 яицъ, 1 литръ молока.

Нарѣзать булки ломтиками и облить ихъ холоднымъ молокомъ; стереть масло въ пѣну, положить въ него пропитанныя молокомъ булки и желтки и хорошенько размѣшать; потомъ положить туда мелко нарубленный миндаль, натертый шоколадъ, какао, сахаръ и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки; выложить пудингъ въ хорошо намазанную и посыпанную сухарями форму, поставить ее въ котелъ съ кипяткомъ и варить пудингъ $1\frac{1}{2}$ часа.

447. Молочный пудингъ.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 150 граммъ муки, 150 граммъ масла, 150 граммъ сахару, 9 яицъ.

Хорошо размѣшать муку съ молокомъ, прибавить потомъ сахару и масла и сварить изъ этого не густое тѣсто; затѣмъ положить желтки, а послѣ сбитые въ пѣну бѣлки; выложить пудингъ въ хорошо намазанную масломъ пудинговую форму и варить 1 часъ. Подавать съ подливкою изъ фруктовъ.

448. Рисовый пудингъ.

125 граммъ рису, $\frac{3}{4}$ литра молока, 60 граммъ масла, 60 граммъ сахару, 60 граммъ миндального печенья, 5 яицъ.

Сварить рисъ съ молокомъ до мягкости, но такъ чтобы онъ былъ густой, послѣ чего дать ему нѣсколько остыть. Между тѣмъ стереть масло въ пѣну, положить въ него сахаръ, рисъ и желтки, а подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки; затѣмъ уложить эту смѣсь слоями въ пудинговую форму, перекладывая ихъ миндальнымъ печеньемъ, и варить 2 часа.

449. Французскій рисовый пудингъ.

125 граммъ рису, $\frac{3}{4}$ литра молока, 100 граммъ сахару, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ, земляничное или абрикосовое варенье, 1 пакетикъ ванилину.

Вымыть рисъ въ холодной водѣ, сварить его съ молокомъ до мягкости, потомъ положить въ него половину означеннаго выше сахару и ванилину и дать нѣсколько остыть, потомъ выложить рисъ на блюдо, придавъ ему форму кружка въ три пальца шириною. Когда рисъ совершенно остынетъ, убрать его земляничнымъ или абрикосовымъ вареньемъ.

Въ середину блюда положить сбитыя въ пѣну сливки, въ которыя прибавить остальной сахаръ и ванилинъ.

450. Пудингъ съ изюмомъ.

$\frac{1}{2}$ литра молока, 125 граммъ муки, 60 граммъ масла, 60 граммъ сахару, 125 граммъ мелкаго изюму, 100 граммъ толченыхъ сухарей, 2 столовые ложки араку, немного мускатнаго орѣху, 4 яйца.

Скипятить молоко; между тѣмъ замѣсить изъ муки и масла тѣсто, которое кусками положить въ кипящее молоко, мѣшая его на плитѣ до тѣхъ поръ, пока образовавшееся тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли; послѣ того снять съ плиты, положить въ него яичные желтки, толченые сухари и проч. а подъ конецъ прибавить сбитые въ пѣну бѣлки и аракъ. Намазать пудинговую форму масломъ, обсыпать толчеными сухарями и варить пудингъ $1\frac{1}{2}$ часа.

451. Пудингъ изъ пеклеванныхъ сухарей.

125 граммъ пеклеваннаго хлѣба, 60 граммъ сахару, 60 граммъ масла, 100 граммъ очищенныхъ отъ косточекъ сливъ, $\frac{1}{8}$ литра сливокъ, $\frac{1}{8}$ литра смѣтаны, 6 яицъ.

Поджарить пеклеванный хлѣбъ, истолочь его и облить сливками; потомъ полить въ него желтки, сахаръ, сливы, растопленное масло, и подъ конецъ бѣлки, сбитые въ пѣну, слегка размѣшивая; потомъ выложить все это въ хорошо намазанную масломъ и посыпанную толчеными сухарями пудинговую форму

и, поставивъ ее въ котелъ съ кипяткомъ, варить 1½ часа.

452. Пудингъ изъ пумперникаля.

6 булокъ, 60 граммъ масла, 100 граммъ пумперникаля *), 6 горькихъ миндалинъ, 2 яйца, 1 литръ молока, 100 граммъ сахару, корица (сколько умѣстится на кончикъ ножа), черносливъ.

Нарѣзать булки толстыми ломтиками, потомъ смѣшать масло съ натертымъ пумперникелемъ и натертымъ также миндалемъ, и намазать этою массою ломтиками булокъ, которые потомъ нарѣзать кубиками; между тѣмъ всыпать въ молоко сахаръ и корицу, хорошенько размѣшать и вылить на нарѣзанный хлѣбъ; дать постоять 1 часъ, послѣ чего положить туда 2 сбитыхъ яйца, и потомъ уложить слоями попеременно съ черносливомъ (изъ котораго заранее вынуть косточки), въ намазанную масломъ и посыпанную сухарями форму, которую поставить въ котелъ съ кипяткомъ и варить пудингъ 1 часъ.

453. Шарлота изъ яблоковъ.

4 ф. яблоковъ, 80 граммъ масла, 100 граммъ мелкаго изюму, 50 граммъ сахару, сухари изъ бѣлаго хлѣба (не поджаренные).

Очистить яблоки, нарѣзать ихъ тонкими ломтиками и поварить до полуготовности въ водѣ съ сахаромъ и изюмомъ; потомъ нарѣзать также сухари ломтиками,

*) Хлѣбъ темнаго цвѣта изъ непросѣянной муки, сладковатаго вкуса.

намочить ихъ съ одной стороны растопленнымъ масломъ и выложить ими дно и края гладкой формы такъ, чтобы обмокнутая въ масло сторона приходилась наружу и притомъ такъ, чтобы между ними не было промежутка. Потомъ наполнить форму яблоками, покрывъ ихъ ломтиками сухарей, побрызгать на нихъ масломъ, затѣмъ поставить въ нежаркую духовую печь на ¾ часа.

454. Суфле изъ яблоковъ.

20 яблоковъ, 50 граммъ масла, ¼ литра бѣлаго вина, 1 столовая ложка араку, 9 яицъ, 200 граммъ сахару, 100 граммъ миндаля, 40 граммъ толченыхъ сухарей.

Очистить яблоки, вырѣзать сердцевину, потомъ положить ихъ въ кастрюлю и тушить въ маслѣ, вливъ туда бѣлаго вина и араку. Когда яблоки уварятся до полумягкости, уложить ихъ въ намазанную масломъ форму; между тѣмъ сбить желтки съ сахаромъ въ пѣну, прибавить къ нимъ сбитые въ пѣну 9 бѣлковъ, очищенный и натертый миндаль, толченые сухари и всю эту смѣсь вылить на яблоки, послѣ чего поставить суфле въ духовую печь на ¾ часа.

455. Сборное суфле.

2 тарелки яблоковъ, нарѣзанныхъ ломтиками, 1 тарелка тертаго пеклеваннаго хлѣба, 20 граммъ сахару, 125 граммъ мелкаго изюму, 60 граммъ масла, ¼ литра соку изъ фруктовъ или вина.

Намазать пудинговую форму масломъ, положить въ нее слой хлѣба, намоченнаго фруктовымъ сокомъ или

виномъ, потомъ слой ломтиковъ яблоковъ, обваленныхъ въ сахаръ, затѣмъ опять слой хлѣба, и слой яблоковъ; закончить слоемъ хлѣба, на которой побрызгать растопленнымъ масломъ и поставить въ духовую печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

456. Лимонное суфле.

10 яицъ, 10 столовыхъ ложекъ сахару, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки лимоннаго соку.

Стереть желтки съ сахаромъ въ пѣну, прибавить муки, лимоннаго соку и сбитые въ пѣну бѣлки, положить въ форму и дать быстро запечься ($\frac{1}{4}$ часа). Изъ этой же самой смѣси, сваренной въ пудинговой формѣ, можно получить прекрасный бисквитный пудингъ.

457. Флоринтійское суфле.

1 ф. творогу, 50 граммъ муки, 125 граммъ сахару, 100 граммъ крупнаго изюму (безъ сѣмечекъ), $\frac{1}{4}$ литра сливокъ, 10 яицъ, 50 граммъ цукатовъ.

Протереть творогъ сквозь волосяное сито, смѣшать его съ мукою, сахаромъ, крупнымъ изюмомъ и желтками, а подъ конецъ положить сбитые въ пѣну бѣлки. Слегка размѣшавъ, выложить эту смѣсь въ намазанную масломъ фарфоровую форму и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ духовую печь.

458. Суфле изъ гофію.

125 граммъ гофію, $\frac{1}{2}$ литра молока; 60 граммъ масла, 5 яицъ, 125 граммъ сахару, 50 граммъ миндаля. Всыпать гофію въ кипящее молоко и, постоянно мѣ-

шая, дать ему разбухнуть, потомъ остудить и затѣмъ положить въ него мелко нарубленный миндаль, сахаръ, желтки, подъ конецъ сбитые въ пѣну 5 бѣлковъ. Выложить тѣсто въ пудинговую форму и поставить въ жаркую духовую печь на 1 часъ.

459. Суфле изъ маннхъ крупъ.

$1\frac{1}{2}$ литра молока, 100 граммъ масла, 250 граммъ маннхъ крупъ, 100 граммъ сахару, 10 яицъ.

Скипятить молоко, быстро всыпать въ него манную крупу и, постоянно мѣшая, кипятить тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно начнетъ отставать отъ кастрюли, затѣмъ остудить. Между тѣмъ стереть въ пѣну масло, положить въ него сахаръ, желтки и приготовленную изъ маннхъ крупъ кашу, а подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки. Выложить всю смѣсь въ хорошо намазанную пудинговую форму и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ духовую печь.

460. Картофельное суфле.

100 граммъ масла, 500 граммъ варенаго, тертаго картофеля, 50 граммъ толченыхъ сухарей, 300 граммъ сахару, 50 граммъ миндаля, 8 яицъ.

Стереть масло въ пѣну, положить въ него желтки и сахаръ, кладя попеременно 1 желтокъ, 1 ложку сахару, а подъ конецъ очищенный, тертый миндаль, картофель, толченые сухари, затѣмъ сбитые въ пѣну бѣлки; слегка размѣшавъ, выложить эту смѣсь въ жестяную форму и печь суфле 1 часъ.

461. Суфле изъ мансовой крупы съ апельсинами.

125 граммъ мансовой крупы, 40 граммъ масла, 80 граммъ сахару, $\frac{3}{4}$ литра молока, 6 яицъ, 3 апельсина.

Скипятить молоко съ масломъ, всыпать въ него крупу, постоянно мѣшая, и уварить кашу (жидкую) до готовности, затѣмъ снять съ огня, дать немного остыть; потомъ прибавить сахару, сокъ изъ 1 апельсина и немного стертой съ него цедры; другіе апельсины очистить, раздѣлить на мелкія части, тщательно снять съ нихъ бѣлую кожицу, и уложить ихъ на дно намазанной масломъ и посыпанной толчеными сухарями формы; потомъ сбить бѣлки въ густую пѣну, осторожно смѣшать съ приготовленной смѣсью и выложить въ форму; печь суфле $\frac{3}{4}$ часа.

462. Пудингъ изъ булки.

12 маленькихъ сдобныхъ булочекъ, 125 граммъ крупнаго изюму, 125 граммъ миндаля, 8 яицъ, $1\frac{1}{2}$ литра молока, 100 граммъ сахару, 60 граммъ масла.

Нарѣзать булочки ломтиками, положить въ намазанную масломъ пудинговую форму, пересыпая изюмомъ. Потомъ размѣшать яйца съ молокомъ, сахаромъ и крупно нарубленнымъ миндалемъ и вылить всё это на нарѣзанные булочки; сверху положить маленькими кусочками масла и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ жаркую печь.

463. Суфле изъ риса.

200 граммъ рису, 1 литръ молока, 50 граммъ масла, 50 граммъ миндаля, 125 граммъ, сахару, 6 яицъ.

Сварить рисъ съ молокомъ и масломъ до мягкости и дать ему остыть; между тѣмъ очистить миндаль, изрубить его, положить въ него сахаръ, рисъ, желтки, а подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки и затѣмъ выложить всё это въ хорошо намазанную масломъ пудинговую форму. Поставить суфле на $\frac{3}{4}$ часа въ не очень жаркую печь.

464. Суфле изъ риса съ шоколадомъ.

200 граммъ рису, 1 литръ молока, 50 граммъ масла, 50 граммъ миндаля, 125 граммъ сахару, 6 яицъ, 180 граммъ питательнаго шоколаду.

Приготовить смѣсь совершенно такъ же, какъ сказано въ предыдущемъ №, затѣмъ положить одну треть ея въ хорошо намазанную масломъ форму, посыпать затѣмъ тертымъ шоколадомъ (употребивъ для этого половину выше означеннаго количества), потомъ выложить вторую половину риса, посыпать остальнымъ шоколадомъ, затѣмъ положить третій слой риса, послѣ чего поставить въ не очень жаркую печь.

465. Суфле изъ рисовой муки.

125 граммъ рисовой муки, 50 граммъ миндаля, 80 граммъ сахару, 3 яйца, 1 литръ молока.

Скипятить $\frac{1}{2}$ литра молока съ сахаромъ и натертымъ миндалемъ; остальное молоко смѣшать съ желтками и рисовой мукою, затѣмъ вылить его въ кипящее молоко и, продолжая мѣшать, кипятить до тѣхъ поръ пока масса загустѣетъ; тогда положить въ неё сбитые въ пѣну бѣлки, а затѣмъ вылить въ глиняную форму, сполоснутую заранѣе водою; дать постоять отъ 6—8 ча-

совъ, а потомъ выложить на блюдо (опрокинувъ форму) и подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ.

466. Суфле изъ ревеня.

125 граммъ муки, 60 граммъ масла, $\frac{1}{4}$ чашки сливокъ, 1 желтокъ, 2 полныя тарелки ревеню, 250 граммъ сахару.

Очистить стебли ревеня, нарѣзать ихъ маленькими кусочками и положить въ форфоровую форму для суфле, посыпать сахаромъ, употребивъ для этого всё означенное количество; затѣмъ замѣсить густое тѣсто изъ муки, масла и сливокъ, раскатать его и положить на ревенъ, посыпанный сахаромъ. Изъ обрѣзковъ тѣста надѣлать маленькихъ звѣздочекъ, приклеить ихъ желткомъ на положенный сверху слой тѣста, помазать желткомъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ жаркую печь.

467. Суфле изъ крыжовника

250 граммъ сахару, 250 граммъ толченыхъ сухарей, 200 граммъ масла, 250 неспѣлаго крыжовника, 12 яицъ, $\frac{3}{4}$ литра молока.

Сварить крыжовникъ наканунѣ въ водѣ до мягкости, вынуть его ложкою, которою снимаютъ пѣну, и подварить сокъ, всыпавъ въ него 200 граммъ сахару; затѣмъ вылить его на ягоды и дать имъ постоять до слѣдующаго дня. Тогда поджарить слегка толченые сухари въ маслѣ, налить на нихъ послѣ того молока, и дать увариться до густоты; остудивъ, прибавить 12 желтковъ, сахаръ, ягоды крыжовника (безъ сиропа) и сбитые въ пѣну бѣлки; выложить всю приготовлен-

ную такимъ образомъ смѣсь въ намазанную масломъ форму и поставить въ печь на цѣлый часъ.

468. День и ночь.

$1\frac{1}{2}$ литра молока, 100 граммъ масла, 250 граммъ манныхъ крупъ, 125 граммъ сахару, 60 граммъ питательнаго какао, 10 яицъ.

Сварить кашу изъ манныхъ крупъ и затѣмъ пригостивить изъ нея смѣсь, какъ сказано въ № 459.

Но прежде чѣмъ класть въ нее сбитые въ пѣну бѣлки, раздѣлить её по поламъ и одну половину смѣшать съ какао и тогда только прибавить въ обѣ половины сбитые бѣлки, а затѣмъ положить въ форму сперва темную, а потомъ бѣлую половину приготовленной смѣси и поставить въ жаркую печь.

469. Пирогъ съ вишнями.

2 ф. кислыхъ вишенъ, сахаръ, вода, толченые сухари.

Тѣсто: 1 литръ молока, 100 граммъ маисовой муки, 4 яйца, 100 граммъ сахару, 1 пакетикъ ванилину.

Очистить вишни отъ косточекъ, сварить ихъ до мягкости въ небольшемъ количествѣ воды, прибавивъ сахару; потомъ процѣдить сокъ, положить слоями попеременно вишни и сухари въ хорошо намазанную форму, а затѣмъ вылить на нихъ приготовленное жидкое тѣсто.

470. Тортъ съ яблоками.

125 граммъ масла, 125 граммъ сахару, 125 граммъ муки, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ ложки порошку для печеній, 2 та-

релки яблочнаго пюре, 10 граммъ ванилину, сахаръ, $\frac{1}{2}$ литра сбитыхъ въ пѣну сливокъ.

Стереть масло въ пѣну, прибавляя къ нему мало по малу сахаръ, желтки, смѣшанную съ порошкомъ для печеній муку, подъ конецъ положить 3 сбитые въ пѣну бѣлка, слегка мѣшая. Испечь изъ приготовленной смѣси 3 кружка (они должны печься приблизительно 5 минутъ) и когда остынутъ, намазать ихъ яблочнымъ пюре, прибавивъ въ него немного лимоннаго соку; положить кружки одинъ на другой и покрыть ихъ сбитыми въ пѣну сливками, въ которыя прибавить сахару и ванилину.

471. Бисквитный пирогъ.

350 граммъ сахару, 8 яицъ, 200 граммъ муки.

Стереть въ пѣну желтки съ сахаромъ, всыпать въ нихъ муку, а затѣмъ хорошо сбитые въ пѣну бѣлки, выложить въ круглую форму и поставить въ духовую печь на $\frac{3}{4}$ часа.

472. Бисквитный рулетъ съ вареньемъ.

4 яйца, 60 граммъ сахару, 60 граммъ муки, малиновое или земляничное варенье.

Сбить бѣлки въ пѣну, быстро смѣшать ихъ съ желтками, сахаромъ и мукой и выложить приготовленное такимъ образомъ тѣсто, образовавъ изъ него тонкій слой, на хорошо намазанный и посыпанный мукой пирожный листъ и дать ему только слегка зарумяниться, т. к. иначе тѣсто раскрошится при свертываніи. Когда оно испечется, положить на него негустой слой варенья, свернуть его еще горячее, наръзать кружками

и подавать къ столу съ подливкою изъ фруктовъ или безъ нея.

473. Сладкій тортъ.

12 яицъ, 600 граммъ сахару, 400 граммъ муки, 200 граммъ масла.

Отдѣлить желтки, всыпать въ нихъ, всё означенное выше количество сахару и мѣшать ихъ $\frac{1}{2}$ часа, потомъ выложить въ нихъ стертое въ пѣну масло, затѣмъ муку, и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки; выложить смѣсь въ форму для тортовъ и поставить въ жаркую печь.

474. Тортъ съ финиками.

Тѣсто: 100 граммъ сахару, 100 граммъ масла, 180 граммъ муки, 3 яйца.

Начинка: 8 бѣлковъ, 300 граммъ миндаля, 300 граммъ финиковъ, рюмка мадеры.

Стереть масло въ пѣну, затѣмъ класть въ него попеременно желтки и муку, подъ конецъ 3 сбитые въ пѣну бѣлка, потомъ раскатать тѣсто, обложить имъ форму и испечь его до полуготовности. Между тѣмъ сбить 8 бѣлковъ въ пѣну, всыпать въ нихъ сахаръ, натертый миндаль и наръзанные тонкими полосками финики, выложить всё на полuisпеченное тѣсто, поставить опять въ печь и дать испечься до готовности. Если желаютъ, можно украсить тортъ финиками.

475. Тортъ изъ манннхъ крупъ.

7 яицъ, 300 граммъ сахару, 180 граммъ манннхъ крупъ, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Стереть въ пѣну желтки съ сахаромъ, положить въ нихъ маннхъ крупъ и сбитые въ пѣну бѣлки, выложить тортъ въ форму и поставить въ жаркую печь.

476. Тортъ изъ лѣсныхъ орѣховъ.

9 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, 240 граммъ лѣсныхъ орѣховъ, 60 граммъ миндаля, 60 граммъ муки.

Стереть въ пѣну желтки съ сахаромъ, положить въ нихъ лѣсные орѣхи, миндаль, муку и подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки, выложить всё это въ плоскую пирожную форму и поставить въ жаркую печь.

477. Еленинскій тортъ.

1 ф. сахару, 12 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 200 граммъ мелкаго изюму, 440 граммъ муки, лимонный сокъ 50 граммъ миндаля.

Стереть въ пѣну желтки съ сахаромъ, прибавить въ нихъ стертое въ пѣну масло, изюмъ, муку и лимонный сокъ, подъ конецъ сбитые въ пѣну бѣлки, слегка мѣшая; выложить эту смѣсь въ форму, посыпать ее сверху очищеннымъ, крупно парубленнымъ миндалемъ и горстью сахару и поставить въ жаркую печь.

478. Ламанскій тортъ.

375 граммъ сахару, 300 граммъ масла, 180 граммъ миндаля, 375 граммъ муки, 2 яйца, 7 сваренныхъ вкрутую желтковъ, 3 столовыя ложки лимоннаго соку, 3 столовыя ложки растительнаго молока, 1 столовая ложка теплой воды.

Стереть въ пѣну масло, положить въ него протертые сквозь волосяное сито сваренные вкрутую желтки, очищенный и мелко изрубленный миндаль, сахаръ и 2 яйца; когда всё это хорошо размѣшано, положить туда муку и влить лимонный сокъ. Приготовленное такимъ образомъ тѣсто положить въ намазанную масломъ и обсыпанную манной крупой форму для тортовъ и поставить въ жаркую печь. Когда тортъ испечется, выложить его изъ формы, помазать растительнымъ молокомъ, заранее разведеннымъ теплой водою; послѣ чего поставить тортъ на 1 минуту въ духовую печь и дать ему обсохнуть.

479. Миндальный тортъ.

10 яицъ, 1 ф. сахару, 150 граммъ сладкаго и 30 граммъ горькаго миндаля, 260 граммъ муки, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Стереть 6 желтковъ и 4 цѣлыя яйца съ сахаромъ въ пѣну, прибавить очищенный и мелко нарубленный миндаль, а также лимонный сокъ, муку и 6 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; положить приготовленное такимъ образомъ тѣсто въ плоскую пирожную форму и поставить въ духовую печь.

480. Содовый тортъ.

$1\frac{1}{2}$ ф. муки, 350 граммъ масла, 350 граммъ сахару, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ литра молока, 40 граммъ горькаго миндаля, 20 граммъ кремортартару и 10 граммъ соды.

Стереть масло въ пѣну, затѣмъ класть въ него попеременно 1 яйцо, 1 ложку сахару и муки, потомъ влить молоко, положить очищенный и мелко нарублен-

ный миндаль, подъ конецъ всыпать кремортартаръ и соду, быстро размѣшать, выложить въ форму и немедленно поставить въ духовую печь.

481. Тортъ съ изюмомъ.

500 граммъ муки, 250 граммъ сахару, 200 граммъ масла, 125 граммъ миндаля, 25 граммъ мелкаго и крупнаго изюму, 7 яицъ, 50 граммъ порошокъ для печенья, $\frac{1}{4}$ литра молока.

Стереть масло въ пѣну, потомъ класть въ него попеременно 1 яйцо, 1 ложку сахару, послѣ того очищенный и мелко нарубленный миндаль и изюмъ; подъ конецъ влить молоко и всыпать муку, которая заранѣе должна быть смѣшана съ порошокъ для печенья. Тѣсто не слѣдуетъ долго мѣшать; какъ только оно готово, немедленно выложить его въ форму и поставить въ печь. Оно портится, если долго стоитъ не испеченное.

482. Тортъ изъ пеклеванныхъ сухарей.

10 яицъ, 300 граммъ сахару, 200 граммъ миндаля, 80 граммъ пеклеваннаго хлѣба, вино или фруктовый сокъ.

Изрубить миндаль съ кожицею, высушить пеклеваннй хлѣбъ, мелко истолочь его и намочить виномъ или фруктовымъ сокомъ. Между тѣмъ стереть желтки съ сахаромъ въ пѣну, положить въ нихъ миндаль и намоченный хлѣбъ, а подъ конецъ 10 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ; выложить приготовленную смѣсь въ форму для суфле и поставить въ жаркую печь.

483. Слоеное тѣсто для паштетовъ и проч.

125 граммъ муки, 1 желтокъ, 60 граммъ масла, вода.

Замѣсить на пирожной доскѣ довольно густое тѣсто изъ муки, желтка, необходимаго количества воды и соли, и мѣсить его до тѣхъ поръ, когда на немъ будетъ подниматься пузыри, если его разрѣзать; затѣмъ сдѣлать въ серединѣ тѣста углубленіе, положить туда масло, которое покрыть краями тѣста и затѣмъ раскатать это послѣднее; потомъ сложить тѣсто втрое и раскатать его съ другой стороны; повторивъ это еще 2 раза, дать тѣсту полежать $\frac{1}{2}$ часа, потомъ употребить его по желанію.

484. Слоеное тѣсто съ кокосовымъ масломъ.

125 граммъ муки, 1 желтокъ, вода, 40 граммъ кокосоваго масла.

Замѣсить изъ половины означеннаго количества муки, желтка и воды негустое тѣсто, хорошенько промѣсить его и наконецъ раскатать. Затѣмъ смѣшать остальную муку съ кокосовымъ масломъ, выложить эту смѣсь на раскатанное мѣсто, которое послѣ того сложить вмѣстѣ и потомъ раскатать. Повторить это три раза, какъ сказано въ № 483. Приготовленное такимъ образомъ тѣсто употребляютъ для пироговъ, паштетовъ и проч.

485. Рыхлое тѣсто для сладкихъ пироговъ.

180 граммъ муки, 50 граммъ кокосоваго масла, 1 яйцо, вода.

Растопить кокосовое масло, влить въ него 4 столовые ложки горячей воды, положить 1 яйцо и хорошенько размѣшать; потомъ вылить эту смѣсь въ муку и замѣсить тѣсто, которому дать полежать 1 часъ прежде чѣмъ употреблять его.

486. Сладкое сдобное тѣсто.

150 граммъ муки, 75 граммъ масла, 75 граммъ сахара, 2 яйца.

Положить на пирожную доску, сахаръ и муку, сдѣлать въ серединѣ небольшое углубленіе, выпустить туда яйца, и смѣшать ихъ съ мукой. Затѣмъ разрѣзать масло на небольшіе куски, раздѣлить тѣсто на отдѣльные комочки и, смѣшавъ каждый изъ нихъ отдѣльно съ кускомъ масла, скатать опять всѣ вмѣстѣ и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, прежде чѣмъ дѣлать изъ тѣста дальнѣйшее употребленіе.

487. Тортъ съ творогомъ.

Рыхло тѣсто изъ 180 граммъ муки, 1 ф. творогу, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ литра молока, 100 граммъ сахара, 100 граммъ мелкаго изюму, 30 граммъ муки, 50 граммъ масла.

Протереть творогъ сквозь волосяное сито, положить въ него желтки и остальные ингредіенты, а подъ конецъ 4 сбитыхъ въ пѣну бѣлка; затѣмъ выложить приготовленную такимъ образомъ смѣсь на не тонко раскатанное рыхлое тѣсто, которое заранѣе положить на жестяное блюдо, потомъ нарѣзать масло небольшими кусочками, положить ихъ сверху и поставить въ не очень жаркую печь.

488. Тортъ съ яблоками.

Рыхлое тѣсто изъ 180 граммъ муки, 12 яблоковъ, сахаръ и изюмъ.

Съ вечера очистить яблоки, разрѣзать на 4—6 кусковъ и засыпать ихъ сахаромъ; на другой день выложить форму для тортовъ рыхлымъ тѣстомъ, положить туда яблоки, посыпать сахаромъ и изюмомъ и дать медленно испечься.

489. Тортъ съ земляникою.

Сладкое тѣсто изъ 150 граммъ муки, $\frac{1}{4}$ литра крупной земляники, сахаръ.

Положить тѣсто на жестяное блюдо, а на него рядами землянику, посыпать сахаромъ и поставить въ горячую печь.

490. Пирожки съ земляникою (сладкіе).

Сладкое тѣсто, свѣжая земляника, сахаръ.

Тонко раскатать приготовленное тѣсто, надѣлать изъ него кружковъ приблизительно въ 8 сант. въ діаметрѣ, наложить на нихъ край изъ тѣста въ 2 сант. ширины, приклеивъ его желткомъ, поставить въ духовую печь, гдѣ они должны не только испечься, но также хорошенько зарумяниться. Вынувъ ихъ изъ печи, положить на каждый кружочекъ 1 столовую ложку земляники, которую заранѣе обсыпать сахаромъ.

491. Тортъ съ черникою.

Рыхлое тѣсто изъ 180 граммъ муки, $1\frac{1}{2}$ литра черники, толченые сухари, сахаръ.

Выложить тѣсто на жестяное блюдо, посыпать его толчеными сухарями, положить на него ягоды, посыпать сахаромъ и поставить тортъ въ жаркую печь.

492. Тортъ съ малиною.

Сладкое тѣсто изъ 150 граммъ муки, 1 литръ малины, 260 граммъ сахару, 4 горсти толченыхъ сухарей, 80 граммъ миндаля, 60 граммъ масла,

Положить тѣсто на жестяное блюдо, посыпать его 3 горстями толченыхъ сухарей и затѣмъ положить на нихъ малину; потомъ изрубить миндаль, положить въ него сахару и горсть сухарей и посыпать этою смѣсью малину, а сверху положить наръзанное ломтиками масло. Поставить пирогъ на $\frac{3}{4}$ часа въ жаркую печь.

493. Тортъ съ красной смородиною.

Сладкое тѣсто изъ 150 граммъ муки, $\frac{1}{2}$ литра смородины, 125 граммъ сахару, 3 горсти толченыхъ сухарей, 8 бѣлковъ, 250 граммъ сахару, 250 граммъ миндаля.

Положить раскатанное тѣсто на блюдо, посыпать его сухарями, а затѣмъ положить ягоды, на которыя вылить смѣсь приготовленную изъ сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, нарубленнаго миндаля и сахару. Тортъ долженъ печься медленно и не въ очень горячей печи.

494. Тортъ съ вишнями.

2 ф. черныхъ сладкихъ вишенъ, 6 булокъ, 125 граммъ масла, 100 граммъ миндаля, 125 граммъ сахару, 8 граммъ корицы, 6 яицъ.

Срѣзать корки съ булокъ, размочить эти послѣднія въ молокѣ; затѣмъ хорошенько выжать ихъ; между тѣмъ стереть масло въ пѣну, потомъ класть въ него попеременно 1 ложку сахару и 1 желтокъ; послѣ того положить туда бѣлки, и хорошенько всё размѣшать. Прибавивъ подъ конецъ мелко нарубленный миндаль, вишни, корицу и сбитые въ пѣну бѣлки, выложить эту смѣсь въ хорошо намазанную и посыпанную толчеными сухарями форму и печь $1\frac{1}{2}$ часа.

495. Тортъ со сливами.

Рыхлое тѣсто, $1\frac{1}{2}$ литра сливъ, сахаръ, 1 горсть толченыхъ сухарей, 1 горсть миндаля.

Положить раскатанное тѣсто на жестяное блюдо, посыпать его сухарями, а на нихъ очищенные отъ косточекъ сливы, разрѣзанной частью наверхъ, посыпать сливы сахаромъ и мелко нарубленнымъ миндалемъ и поставить не въ очень жаркую печь.

496. Тортъ съ виноградомъ.

Сдобное тѣсто, $1\frac{1}{4}$ ф. винограду, 1 горсть толченыхъ сухарей, 8 бѣлковъ, 125 граммъ сахару, 125 граммъ миндаля, сахаръ.

Выложить форму для тортовъ сдобнымъ тѣстомъ, посыпать дно ея толчеными сухарями, на которые положить снятый съ вѣтокъ виноградъ; посыпать его сахаромъ, а потомъ покрыть его сбитыми въ пѣну бѣлками, смѣшанными съ сахаромъ и миндалемъ. Поставить не въ очень горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа.

497. Тортъ съ крыжовникомъ.

Сладкое тѣсто изъ 150 граммъ муки, $1\frac{1}{2}$ литра незрѣлаго крыжовнику, 200 граммъ сахару, 1 горсть толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ литра воды.

Очистить крыжовникъ и поварить его на маломъ огнѣ съ водой и сахаромъ, потомъ положить тѣсто на жестяное блюдо, дать ему испечься и хорошо зарумяниться; когда оно испечется, посыпать его толчеными сухарями, а на нихъ положить сваренный крыжовникъ, посыпавъ его, сколько нужно, сахаромъ.

498. Пеклеванный хлѣбъ.

(Schrotbrod.)

1 ф. непросѣянной пшеничной муки, $\frac{3}{8}$ литра воды.

Смѣшать муку съ теплой водою и поставить на нѣсколько часовъ въ теплое тѣсто, потомъ хорошенько промѣсить его, сдѣлать изъ него хлѣбъ, дать ему лежать 2 часа, а затѣмъ посадить въ горячую печь. Вынувъ хлѣбъ изъ печи, смазать его верхнюю корку водою, чтобы она была глянцевиная.

499. Творогъ.

Снять сметану съ кислаго молока, затѣмъ поставить горшокъ на край плиты и оставить его тамъ до тѣхъ поръ, пока молоко медленно согрѣется и ссядется творогомъ, отъ котораго отдѣлится сыворотка. Кислое молоко не слѣдуетъ ставить на слишкомъ горячее мѣсто, т. к. отъ этого творогъ дѣлается сухимъ и жесткимъ. Когда сыворотка получитъ водянистый цвѣтъ, слѣдуетъ

выложить творогъ въ небольшой полотняный мѣшокъ и подвѣсить его такъ, чтобы сыворотка стекла; послѣ того вынуть творогъ, протереть сквозь волосяное сито, а затѣмъ смѣшать его со снятою съ молока смѣтаною. Положить въ него немного соли, анису и, если нужно, прибавить немного сливокъ; хорошенько размѣшавъ творогъ, подавать его къ столу.

Напитки.

500. Шоколадъ (утренній напитокъ въ санаторіи).

$\frac{1}{2}$ литра воды, 40 граммъ шоколаду, 10 граммъ какао, 5 граммъ сахару, 2 грамма крахмалу.

Размѣшать съ холодной водою какао, сахаръ и крахмалъ, а остальнымъ количествомъ воды развести шоколадъ на огнѣ, вылить въ него смѣшанное съ водою какао и дать повариться 5 минутъ.

501. Кислое молоко.

Налить свѣжее молоко въ фарфоровый или глиняный горшокъ, покрыть его слегка полотенцемъ или бумагою и поставить въ теплое мѣсто (приблизительно $+ 15^{\circ}$ Р.). Молоко должно спокойно стоять тамъ 2 — 3 дня, послѣ чего оно должно принять густоту желе; верхняя кожица должна быть гладкая и нѣсколько желтоватая; если она сморщится и сдѣлается сѣрая, значить, молоко простояло слишкомъ долго, отчего оно получаетъ дурной вкусъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать его на столъ, сбить его вмѣстѣ со смѣтаною вѣнникомъ

(которымъ сбиваютъ бѣлки) или мутовкою, такъ чтобы оно было густовато жидкое и пѣнистое. Послѣ того налить его въ стаканы и подавать къ столу.

502. Лимонадъ.

$\frac{1}{4}$ литра воды, 1 столовая ложка сахару, 1 столовая ложка лимоннаго соку.

Выжать сокъ, приблизительно изъ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать его съ сахаромъ и влить потомъ въ воду.

503. Нитье изъ малиноваго соку.

$\frac{1}{4}$ литра воды, 3 столовыя ложки малиноваго соку.

Смѣшать означенное выше количество воды съ малиновымъ сокомъ, и напитокъ готовъ.

Д-РА МЕД. ЛАМАНА

Агентство для всей Россіи

С.-Петербургъ, В. О. Средн. просп. 9.

Д-ра Ламана:

Употребляемая въ санаторіи

Д-ра Ламана:

Склады во всѣхъ городахъ Имперіи	Питательная соль				
	накае	P. 1.80	$\frac{1}{2}$ фун.	Сушеные Овощи	} по особому прейсъ- куранту.
	"	1.—	$\frac{1}{2}$ "	Сушеные Фрукты	
	шоколадъ 1 с. . .	1.35	$\frac{1}{2}$ "	Овощи и Крупы	
	" 11 с.	1.20	$\frac{1}{2}$ "	Конское масло (самый чистый растительный жиръ)	
	экстрактъ	1.15	за боч.	"Пальминъ" . . .	P. 1.20 $\frac{1}{2}$ килотр.
	Растительное молоко для вскармливанія грудныхъ дѣтей	1.20	"	"Лауреоль" . . .	— .70 $\frac{1}{2}$ килотр.
	Питательная соль-овсяные бисниты . . .	— .25	за пач.	Агаръ-агаръ (растительный желатинъ)	— .65 $\frac{1}{2}$ фун.
	Японская Соя	2.10	за боч.	Мальцъ-кофеинный . . .	— .25 $\frac{1}{2}$ "
				Дѣтская мука "Д-ра Муррай"	— .40 $\frac{1}{2}$ "
Склады въ Имперіи	Книги:				
	Гигіеническая поварен. книга P. 2.			Ванилинь (замѣн. ваниль)	— .10 за пач.
	Предупредитель болѣзней (диететическое измѣненіе крови)	1.50	"	Мондаминъ (Май-цена)	— .40 " "
	Kochbuch	1.55	"	Лимонный сокъ	— .45 за бут.
	Physiologische Blätter . . .	2.50	"	Молочный сахаръ (первый с.) . . .	— .55 $\frac{1}{2}$ фун.
	Diätet. Blutentmischung . .	1.65	"	Медъ пчелиный (самый чистый) . . .	1.— за боч.
	Reform der Kleidung . . .	1.75	"		
	Das Luftbad	0.50	"		

Выписывается изъ заграницы бѣлье "Реформъ" Д-ра Ламана преисъ-курантъ и образцы матерій безплатно.

БЕЗПЛАТНО доставляется на домъ и самое маленькое количество товара.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ — О. О. ГОФРИХТЕРЪ — В. О. Средн. пр. 9.